

# occhio al fungo

AVIS

Bollettino del Gruppo Micologico

82

Aprile 2008



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS  
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



## *Entoloma clypeatum* (L.) P. Kumm.

È abbastanza comune dalla primavera all'inizio dell'estate, con crescite cespitose e abbondanti anche in pianura, nei giardini e nei parchi, associato ai cespugli di Rosaceae (pero, melo ecc.). Viene tranquillamente consumato e apprezzato dai suoi conoscitori anche perché le specie tossiche con cui si può confondere crescono normalmente in periodi diversi. Ha odore e sapore leggeri, di farina.



## *Peziza vesiculosa* Bull. ex St. Amans

Il corpo fruttifero è inizialmente chiuso e quasi sferico, poi si espande fino ad assumere la forma di una coppa irregolare, di 3-9 cm di diametro. La superficie esterna è grigiastro-fulva, granulosa, con piccole squame irregolari. Cresce sui mucchi di letame, sul terreno ben concimato anche dei giardini: la possiamo trovare da aprile all'autunno in gruppi densi e compatti. Non commestibile.

# 30 anni di vita

Paolo Cazzoli

Il Gruppo Micologico AVIS compie 30 anni. In questo lungo periodo è cresciuto notevolmente sia come numero di soci, sia come competenze professionali.

Il Gruppo si è costituito il 1 agosto 1978 con uno statuto che poi ha fatto da base per quelli successivi. Nel primo anno eravamo in 19 iscritti e undici di essi sono ancora soci, segno di amicizia e piacere di stare assieme.

Nel luglio 1997 il Gruppo si è costituito in Associazione con uno statuto ufficiale depositato. Nel giugno 2006, quindi poco tempo fa, abbiamo avuto l'onore di essere riconosciuti come Organizzazione di Volontariato, questo per merito del servizio sociale che svolgiamo a livello di aggregazione sociale, di prevenzione degli avvelenamenti da funghi e di cultura micologica ed ecologica.

Dal 1980 siamo associati all'U.M.I. (Unione Micologica Italiana) e dal 1988 all'A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) e abbiamo partecipato a convegni e comitati scientifici nazionali e internazionali. Nel 1995 siamo stati fra i promotori del C.A.M.E.R. (Coordinamento Associazioni Micologiche Emilia-

Romagna). L'attività scientifica e l'attività didattica, nelle varie forme di Conferenze e Convegni, Corsi e Mostre, configurano un'attività culturale che ci rende attori di primo piano nei confronti della società civile, delle istituzioni, di enti pubblici e privati. Questa "visibilità" ha una ricaduta importante anche sul piano della promozione della donazione del sangue.

È ormai lontano il giorno in cui decidemmo di proporre alla cittadinanza un corso di micologia. Il successo fu enorme e le persone, eravamo ancora nella vecchia sede di via Boldrini, non entravano nella sala, tanto che molti dovettero tornare l'anno successivo.

I Corsi e le Mostre sono attività che si sono consolidate ed estese nel tempo e oggi teniamo 5-6 Corsi e organizziamo 6-8 Mostre ogni anno. Fra tutte queste attività un'attenzione particolare va rivolta alla Grande Mostra di Bologna.

Nel settembre 1978 abbiamo fatto la prima Mostra presso la vecchia sede dell'AVIS in Via Boldrini. Per la verità la Mostra allora non era "grande" e fu fatta da un solo socio, perché i funghi scarseggiavano e gli altri 18 soci pensarono che non fosse il caso

di farla: ebbe invece un buon successo.

La seconda e la terza Mostra sono state fatte in ottobre, sempre nella sede ricreativa dell'AVIS, con un successo esagerato per il piccolo ambiente utilizzato.

Nel 1981 ci siamo spostati in centro, nelle sale di Palazzo Re Enzo, e il grande successo è durato per molti anni. Siamo arrivati a contare fino a 8000 presenze nei due giorni di apertura. Poi per l'avvio dei lavori di restauro, nel 1994, siamo stati costretti a cambiare sede e siamo andati in Vicolo Bolognetti, presso la sede del Quartiere San Vitale. Lì la mostra si è tenuta per 11 anni fino al 2004.

Difficoltà organizzative e di entrata in centro ci hanno consigliato di spostare la sede della Mostra, che da tre anni viene allestita presso il Centro Civico Lame.

In futuro forse ci sposteremo ancora per portare la Grande Mostra agli abitanti di tutti i Quartieri di Bologna.



Palazzo Re Enzo - Sala dei Trecento - anno 1983 - 6° Mostra dei Funghi e delle Erbe

## occhio al fungo

BOLLETTINO DEL  
GRUPPO MICOLOGICO  
AVIS



Periodico trimestrale - Aprile 2008 N° 82  
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 - 30 anni di vita  
III - I funghi dell'inchiostro  
IV - È tempo di asparagina  
V - Osservare i funghi: Gli ambienti  
VI - Piante protette  
VII - Le nostre ricette  
VIII - Programma delle attività

In copertina: testo di W. Zuntini  
fotografie di Y. Deneyer e L. Faturik.

# I funghi dell'inchiostro

William Zuntini

In primavera, con l'aumento della temperatura e le prime piogge, tra l'erba dei prati concimati e dei giardini, ai margini delle strade ecco un fiorire di funghi che a gruppi, talvolta molto numerosi, fanno bella mostra di sé: sono i Coprini, chiamati comunemente funghi dell'inchiostro.

Molte specie del Genere *Coprinus* sono rapidamente deliquescenti e sgocciolano sotto forma di un inchiostro nero. Le spore maturano sull'orlo delle lamelle verso l'interno, verso la carne del cappello, man mano che quelle mature cadono con il liquefarsi delle lamelle ne maturano altre più all'interno. Gli esemplari giovani possono essere coperti da uno spesso velo lanoso che lascia scaglie feltrose sul cappello oppure da un velo polverulento che può anch'esso rimanere sul cappello, specialmente con tempo secco. Molte specie presentano solchi a raggiera sul cappello. L'odore è talvolta importante per la determinazione di diverse specie, Crescono sul terreno, sul legno o sugli escrementi.

## *Coprinus comatus* (Müll. : Fr.) S.F. Gray



*Coprinus comatus*

Foto G. Consiglio

È un fungo inconfondibile, ha un cappello di 50-150 mm di altezza, glandiforme, bianco, color camoscio al centro, la cuticola si lacera in larghe scaglie biancastre, frangiate, macchiate di marrone. Il gambo, glabro, bianco, con anello bianco, posizionato in zona mediana o più in basso, è facilmente separabile dal cappello. Le lamelle sono molto fitte, bianche, poi rosa e partono dal margine, via via sempre più porporine, fino a nere. La carne è poco spessa, tenera nel cappello e fibrosa nel gambo, bianca, con odore e sapore leggeri e gradevoli. Cresce numeroso in primavera e in autunno dopo le piogge.

*C. comatus* è una raffinatezza da intenditori, va consumato rapidamente perché, anche dopo la raccolta, la maturazione prosegue: le lamelle iniziano a colorarsi di rosa e poi si trasformano in un liquido nero (questo processo è ben visibile

nell'esemplare al centro della foto). Il fungo è commestibile solo quando le lamelle sono bianchissime. Al momento della raccolta è consigliabile staccare il cappello dal gambo facendo una leggera torsione.

## *Coprinus atramentarius* (Bull. : Fr.) Fr.



*Coprinus atramentarius*

Foto F.V. Larsen

Ha un cappello largo 60-80 mm, più carnoso al centro, di forma ovoidale. Quando è maturo assume un tipico colore grigio ferro o grigio-bruno, a volte con riflessi argentei. Le lamelle sono molto fitte, di colore bianco o rosa-violaceo molto chiaro. Anche il gambo è bianco, con riflessi metallici. La carne è poco consistente, biancastra, ha un odore leggero, molto sgradevole, simile a quello del letame; il sapore è dolciastro. Cresce in periodi piovosi dalla primavera all'autunno inoltrato.

*C. atramentarius* scatena la cosiddetta "sindrome coprinica": i disturbi cioè compaiono soltanto se viene ingerito assieme agli alcolici. In tal caso compare un arrossamento del collo e del viso, il battito cardiaco accelera, la pressione cala e possono comparire anche vertigini, vomito, dissenteria, abbondante sudorazione, disturbi alla vista e alla respirazione. Questi disturbi possono comparire nei cinque giorni successivi all'ingestione del fungo: per questo periodo è necessario evitare di assumere alcolici. I sintomi compaiono già dieci minuti dopo l'assunzione del fungo e dell'alcol.

## *Coprinus micaceus* (Bull. : Fr.) Fries

Il suo cappello di 10-35 mm, è inizialmente ovoidale allungato-cilindrico, poi campanulato, alla fine piano-convesso talvolta con un umbone al centro, la superficie si presenta dapprima farinoso-granulosa, poi liscia a partire dal margine e profondamente solcata o grinzosa. Il gambo di 40-100 mm è molto esile, più o meno cilindrico, all'inizio finemente vellutato, poi liscio e lucente, tomentoso alla base. Ha lamelle molto fitte, bianche, poi bruno-porporine, alla fine deliquescenti. La carne è biancastra negli esemplari giovani.



*Coprinus micaceus*

Foto: Y. Deneyer

È una specie molto diffusa e comune un po' dappertutto, non è commestibile, cresce a cespi sovente molto densi su legno, ceppaie o rami caduti, si trova dalla primavera all'inverno. È senza valore alimentare.

***Coprinus disseminatus*** (Pers.: Fr.) Gray

È un funghetto molto piccolo (alto 5-15 mm), con cappello fragile, non deliquescente, inizialmente ovoidale poi convesso o campanulato, color camoscio chiaro con il centro color camoscio o fulvo, profondamente solcato,

ricoperto da un'esile velo lanoso che sparisce ben presto lasciando la superficie glabra. Gambo sottile e molto fragile, cilindrico, sinuoso, bianco, sfumato di camoscio alla base, che è ricoperta di lanosità bianca. Lamelle delicate, bianche, poi bruno-nere. Carne esigua, biancastra con sapore dolciastro e odore nullo. Anche questa specie cresce a gruppi molto numerosi, dalla primavera all'autunno su o attorno a ceppaie di latifoglie, su radici o legno interrato. È una specie senza valore alimentare.



*Coprinus disseminatus*

Foto: J. Gaisler

## È TEMPO DI ASPARAGINA

Mirella Vanni

L'**asparagina** (*Asparagus officinalis* L.)

Famiglia *Liliaceae*

Di origine mediterranea è apprezzata da almeno duemila anni, come ci racconta la storia.

È una pianta erbacea perenne fornita di un corto rizoma sotterraneo e di radici ingrossato-carnose; dal rizoma, in primavera, sorgono i giovani germogli, detti turioni, cioè gli asparagi commestibili. I turioni che non vengono raccolti si sviluppano in fusti molto ramificati alti fino a due metri.

Le foglie sono piccolissime e ridotte a semplici scaglie; quelle che sembrano foglie sono in realtà dei rametti trasformati, detti cladodi, che, riuniti in gruppi di 3-9, sono inseriti sui rami all'ascella delle vere foglie.

I fiori, penduli e inseriti singolarmente su un peduncolo, sono piccoli, di colore verdastro e hanno forma di una campanula.

Il frutto è una bacca carnosa rossa che contiene nella sua polpa alcuni semi

neri. Questo frutto è velenoso!

È normalmente coltivata per la produzione dei turioni, ma la possiamo trovare allo stato spontaneo nelle nostre colline e nelle zone marine dell'Adriatico.

È risaputo che le radici e i rizomi degli asparagi sono utilizzati in fitoterapia per le proprietà diuretiche e dimagranti. L'aumento della diuresi, l'eliminazione dei cloruri, l'allontanamento di ristagni di acqua nei tessuti si esplicano con una blanda irritazione dell'epitelio renale e questo mette un freno all'uso di preparati a base di asparagi se esistono stati infiammatori renali. Il discorso vale in parte per i turioni che esercitano le stesse proprietà in maniera meno drastica ma altrettanto benefica. Talvolta il consumo di asparagi disturba i soggetti nervosi che denunciano episodi di insonnia.

In questo caso, si rinuncia all'ortaggio. Il contenuto medio di acqua nei turioni è del 94 per cento, il restante 6 per

cento contiene preziosissimi sali minerali (potassio, fosforo, calcio, cloro), le vitamine C, B1, B2, A, arginina, asparagina e un olio essenziale (è la frazione irritante) che conferisce odore sgradevole alle urine.

Con uno scarto medio del 50 per cento circa, gli asparagi, già piuttosto costosi al momento dell'acquisto, non sono l'ideale per la casalinga che al giorno d'oggi, deve far quadrare i conti della spesa; certamente però, aiutano a preparare pietanze prelibate, vanno cotti, legati a mazzetti, in una pentola dove possono restare in piedi con le punte emergenti dall'acqua. Cento grammi di asparagi danno solo 21 calorie, ma l'abitudine di condirli con burro fuso o fritto e formaggio annulla l'azione benefica e dietetica. Superfluo ricordare che l'acqua di cottura è facilmente riutilizzabile per buone e saporite minestre, soprattutto se la raschiatura e la pulitura del turione saranno state molto accurate.

# Osservare i funghi – Gli ambienti di crescita

Paolo Cazzoli e Giovanni Consiglio

## La zona delle faggete

Il bosco puro di faggio si trova a circa 1.000 m s.l.m. e si estende per una fascia di circa 200 metri, confina e si mescola nella parte alta con i boschi di conifere e nella parte bassa con i boschi collinari di castagno e quercia. Il sottobosco è quasi privo di altre essenze e quindi i funghi sono facilmente visibili. In questi boschi crescono numerose specie di *Cortinarius*, di *Russula*, di *Amanita* e di *Hygrophorus* e molte specie endemiche come *Xerocomus pruinatus*, *Hygrophorus poetarum* e *Oudemansiella radicata*, per citarne qualcuna.



Nelle radure e nei prati, in prossimità degli alberi, crescono numerosi i Porcini del caldo (*Boletus aestivalis*) accompagnati dall'*Amanita muscaria* e dal *Clitopilus prunulus*.

## I boschi collinari di latifoglie

Il bosco più diffuso e caratteristico che ricopre le aree più basse dei nostri rilievi è il bosco misto, principalmente costituito da Quercia, Castagno e Carpino, altra essenza quest'ultima che produce un discreto numero di specie fungine.



In questi boschi se si eccettua il Ginepro e qualche impianto boschivo a Pino silvestre e specie affini, la presenza delle conifere è sporadica e limitata solo a singoli pini a cui si accompagnano i già citati *Suillus*. Elementi caratteristici del sottobosco sono numerose altre latifoglie, di norma poco dedite a costituire simbiosi con i funghi. Essendo però produttrici di humus, esse favoriscono la nutrizione di un'innumerabile serie di funghi saprofiti, peculiari dei periodi umidi e nebbiosi. Fra i più caratteristici ci-

tiamo il Nebbiolo o Sgarbela (*Clitocybe nebularis*) e l'Agarico violetto (*Lepista nuda*).



Numerosi sono i boschi di solo castagno, alcuni dei quali sono coltivati per la produzione di marroni e dove è proibito raccogliere funghi nei mesi di ottobre e novembre. In questi boschi già in maggio-giugno si trovano i primi Porcini (*Boletus aestivalis*) a cui seguono numerose altre specie. Di solito la produzione termina a metà luglio per riprendere con le prime piogge di settembre con un'abbondante crescita. Fra le specie più note possiamo citare ancora il *B. aestivalis* e poi *Russula vesca* e *R. cyanoxantha*, *Amanita caesarea* e *A. phalloides*, *Leccinum aurantiacum*. Di solito questo ciclo termina con *Lactarius piperatus* poi riprende con le specie del tardo autunno come quelle dei generi *Tricholoma*, *Cortinarius* e *Clitocybe*.



I versanti più caldi esposti a sud sono normalmente colonizzati dall'esile Roverella. Questi ambienti necessitano di abbondanti piogge per fruttificare. Quando questo accade i funghi "esplodono" e ai primi di settembre si incon-

trano numerosi Porcini neri (*Boletus aereus*) a cui seguiranno molte altre specie di boleti (*Boletus luridus*, *B. satanas*, *B. rhodopurpureus* ecc.), di russule (*Russula heterophylla*, *R. decipiens* ecc.), di amanite (*Amanita franchetii*, *A. vaginata* ecc.). Comuni gli incontri con *Leccinum crocipodium* e *Lactarius chrysorheus*.

## La zona delle pianure

Non sono certamente poche le piante che caratterizzano i boschetti delle pianure, tuttavia, poche hanno attitudini alla micorriza; le zone più produttive sono, generalmente, quelle che costeggiano i corsi d'acqua dove l'umidità è garantita anche nei periodi più caldi. Non si deve però pensare che la pianura non ospiti funghi; sono infatti numerose le specie saprofitiche che popolano i bordi dei coltivi e non mancano specie caratteristiche dei pioppeti, come *Lecci-*

*num duriusculum* e *Tricholoma populinum*. Inoltre, è soprattutto in pianura che compaiono i cosiddetti Prataioli (*Agaricus campestris* e *bitorquis*), la comunissima Naucina (*Leucoagaricus leucothites*) e, in primavera, numerose Spugnole (*Morchella rotunda*, *Mitrophora semilibera* ecc.)



# PIANTE PROTETTE

Nino Lontani

## Le Dafne L. - Famiglia Timeleaceae

Questo genere comprende arbusti o suffrutti<sup>1</sup> con foglie alterne, subsessili<sup>2</sup>, intere, attenuate alla base. I fiori sono privi di petali, ridotti a un calice tuboloso colorato, aperto in cima in quattro lobi più o meno patenti<sup>3</sup>; 8 stami inseriti in cima al tubo; ovario libero nel tubo, a una loggia; stimma<sup>4</sup> sessile. I frutti sono drupe<sup>5</sup> carnose con un nocciolo. È un genere che comprende circa 50 specie dell'Europa e dell'Asia.

I fiori, molto profumati, spesso vivacemente colorati, attirano gli insetti che assicurano una fecondazione incrociata.

Specie alta da 200 a 800 mm, con foglie caduche, molli, lunghe 20-35 mm, vellutate-setose più o meno pelose. Fiori bianchi, molto profumati riuniti per 4-7 in capolini terminali, fioriscono in aprile-giugno. I frutti sono rossi.

Nella nostra Regione è rarissima, localizzata nell'alta Valle del Secchia, la capacità riproduttiva è molto bassa: alcune piante sono state osservate solo nella stazione di Monte Campastrino nel gruppo del Ventasso. Cresce ad un'altitudine di 500-1300 m, tra rupi, ghiaioni e macereti calcarei.

Suffrutice di 100-150 mm di altezza, con rami prostrato-sparsi, vellutati.

Foglie lineari-spatolate, coriacee, che oltrepassano raramente 15 mm. Fiori abbastanza grandi (10-13 mm), riuniti in capolini terminali, rosa vivo o porpora, vellutati esternamente, molto profumati, riuniti per 6-12. Fioriscono in aprile-luglio.

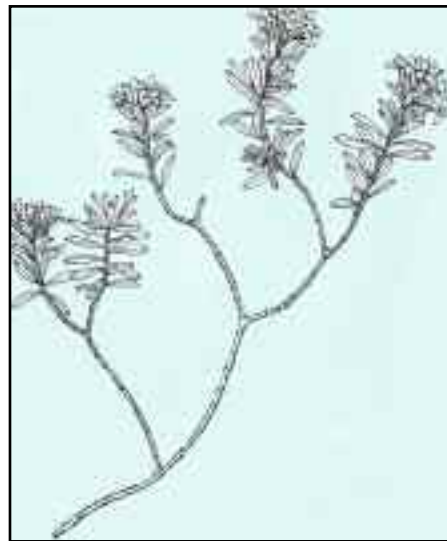
Anche questa specie è molto rara in Regione, attualmente si conoscono solo 12 stazioni. La sua presenza si concentra nel Piacentino-Parmense (crinale Nure-Ceno); due microstazioni anche nel Reggiano (M. Cusna) e Modenese (Valle del Tiepido) dove vive a quota insolitamente bassa (300 m circa).

Cresce solitamente a un'altitudine di 1600-2000 m, in pinete, pendii aridi, greti, arbusteti a Ericacee, oltre il limite degli alberi.



## *Daphne alpina* L.

Nomi volgari: *Dafne alpina*; *Laureola alpina*.



## *Daphne cneorum* L.

Nomi volgari: *Dafne odorosa*; *Cneoro*.

## *Daphne laureola* L.

Nomi volgari:

*Dafne laurella*; *Erba laureola*; *Olivella*.

Arbusto alto da 500 mm a un metro, un po' di più, se coltivato. Foglie grandi 60-120 x 20-30 mm, obovali-lanceolate, persistenti, molto coriacee, di un colore verde lucente superiormente, con nervature laterali più meno visibili. Fiori verdastri riuniti in corti grappoli terminali, posti fra le foglie in cima ai rami, fioriscono in febbraio-aprile. Frutti neri.



È una specie relativamente comune e distribuita ampiamente nella fascia collinare e montana inferiore di tutte le province (100-1600 m di altitudine). In Romagna si rinviene a quote superiori, nelle zone più fresche e piovose. Manca nella pianura bassa; da ritenere estinta sulla costa dove anticamente era segnalata. Cresce

in terreni calcarei di boschi di latifoglie moderatamente freschi: querceti, castagneti, carpineti, raramente fagete.

Dobbiamo ricordare anche *Daphne mezereum* L. e *D. oleoides* Schreber che sono già state descritte nel Bollettino n. 61, del settembre 2002.

Tutte le Dafne (dal greco *Daphne*, nome dell'Alloro) sono delle piante molto velenose, con succhi irritanti, di cui non si diffida mai troppo. Molte persone, all'inizio della primavera attirati dalla bellezza, dal profumo dolce dei fiori, toccando uno dei suoi rami, hanno contratto degli effetti vescicanti molto pronunciati; nella bocca causano delle gravi infiammazioni e delle ulcere delle labbra. Le bacche non sono meno pericolose della scorza: possono causare degli avvelenamenti mortali anche se ingerite in piccole quantità.

La maggior parte delle specie di Dafne hanno la corteccia con proprietà tintorie, che si utilizzava per tingere di giallo le stoffe di lana; l'aggiunta di un color pastello dava dei

bagni verdi. Le bacche rosse di *D. mezereum* sono state impiegate in pittura e anche nei "fard" in Siberia, cosmetico non meno pericoloso della biacca delle matrone romane.

#### Glossario:

**1 - Suffruttrice** - pianta legnosa solamente alla base; rami fiorale erbacei o poco lignificati, in molti casi seccano durante l'inverno. Esistono stadi intermedi che collegano l'albero all'arbusto.

**2 - Sessile** - privo di picciolo o di peduncolo e inserito direttamente sul fusto o sul ramo (nel nostro caso: subsessile significa quasi sessile).

**3 - Patente** - organo laterale rispetto a un altro, il quale forma con questo un angolo retto (foglia p., ramo p., petali patenti).

**4 - Stimma** - estremità più o meno gonfia, viscosa, del pistillo, dove cadono i granuli di polline.

**5 - Drupa** - frutto carnoso a maturità, che racchiude un nocciolo generalmente di un solo seme.

## Le nostre ricette

### Nidi gratinati con i prugnoli

Ingredienti per 4 persone:

300 g di tagliatelle fresche,  
200 g di prugnoli (*Calocybe gambosa*),  
300 g di radicchio trevigiano,  
50 g di burro,  
50 g di parmigiano grattugiato,  
200 g di mozzarella di bufala,  
prezzemolo tritato,  
sale.



Pulire e tagliare a fettine i prugnoli, farli saltare in padella con il burro, aggiungere il radicchio tagliato sottilissimo, salare, aggiungere un pizzico di peperoncino (se piace) e lasciar cuocere coperto mescolando ogni tanto il tutto. Nel frattempo cuocere le tagliatelle molto al dente e versarle nella padella dell'intingolo. Mescolare e metterle in una pirofila imburata formando dei nidi. Coprire i nidi con dadini di mozzarella spolverando con il parmigiano e con il prezzemolo tritato.

Infornare solo per il tempo necessario per fare formare una bella crosta (qualche minuto).

# Programma aprile-maggio-giugno

Gli incontri del lunedì riprenderanno il 29 aprile. Come noto tutti i lunedì non festivi o già occupati da altre attività (conferenze, proiezioni ecc.), verrà allestita, crescita permettendo, una piccola mostra e saranno spiegate le specie esposte. I nostri esperti saranno, inoltre, a disposizione per consigliare, informare e chiarire eventuali dubbi.

## CONFERENZE IN SEDE

**Lunedì 21 aprile** – ore 21: "PARLIAMO DI FUNGHI" - Presentazione del nuovo Manuale per la formazione dei Micologi edito dalla Provincia di Trento. Relatore Nicola Sitta. Seguirà la distribuzione degli attestati a coloro che hanno frequentato il corso e un piccolo rinfresco.

**Lunedì 5 maggio** – ore 21: Videoproiezioni di numerose diapositive relative ad alcune specie interessanti o curiose, immagini realizzate da vari autori. Si potrà osservare la variabilità della specie e anche apprezzare le diverse tecniche fotografiche utilizzate. Relatore: Paolo Cazzoli

**Lunedì 19 maggio** – ore 21: I funghi del castagneto. Relatore: Giovanni Consiglio

## ESCURSIONI

**Domenica 20 aprile:** Camminata attraverso i boschi di Castelnuovo di Vergato. È la prima camminata dell'anno e per questo è stata organizzata molto leggera, durata prevista ore 1,30. Possibilità di pranzo presso il locale ristorante.

**Giovedì 1 maggio:** Alla ricerca dei funghi primaverili nei boschi e nei prati nella zona di Zocca. Pranzo a base di crescentine, affettati, formaggi ecc. presso il ristorante Bonfiglioli di Ciano di Zocca.

**Domenica 22 giugno:** Ricerca dei primi funghi estivi nei boschi di Ronchidoso. Esame e discussione sui funghi trovati. E per finire "Mostruosa" grigliata con tante verdure e dolci e anche ... sorprese.

**Tutte le escursioni si faranno con mezzi propri.**

**Tutte le altre informazioni (costi, orari ecc.) sono disponibili presso la nostra sede**

## MOSTRE

**Venerdì 6, sabato 7 e domenica 8 Giugno – PARCO DELLE FESTE BIANCOLELLI (BORGO PANIGALE) - Mostra di funghi in occasione della "FESTA DEL DONATORE".** È particolarmente gradito l'aiuto degli amici, simpatizzanti e di tutti i "fungaioli" che vorranno portarci delle specie fungine da esporre.

**Sabato 5 e domenica 6 Luglio – CASTEL D'AIANO – 23ª Sagra del fungo e Mostra Micologica.** Nell'ambito della mostra, oltre i funghi, saranno esposti fiori e piante che crescono spontanei nella zona. La manifestazione sarà arricchita da uno stand gastronomico e, alla sera, balli in piazza e ... tante altre sorprese!

## Permessi di raccolta Funghi

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

## TESSERAMENTO ANNO 2008

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

- Socio Sostenitore da 16,00 Euro in poi
  - Socio Ordinario 13,00 Euro
  - Familiare 8,00 Euro
  - Socio Estero 20,00 Euro
- (solo con Vaglia Internazionale)**

- Socio AMB\* 24,00 Euro

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



## GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola

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

Gruppo Micologico AVIS - c/o AVIS Comunale - via Emilia Ponente, 56 - 40133 Bo-logna  
Tel. 051.383.412 (lunedì non festivi dalle ore 21) – Cell. 338.92.46.720 – Fax 051.642.93.01  
e-mail: pcazzoli@libero.it - www.avis.it/bologna