

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

86

Aprile 2009



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Helvella elastica Bull. : Fr.

Curioso fungo alto fino a 10-12 cm con la mitra a forma di sella più o meno regolare, liscio, ocraceo-brunastro, superficie inferiore liscia e un po' più chiara e orlo irregolare, lobato; gambo slanciato, quasi cilindrico, solitamente assottigliato verso la mitra, liscio, biancastro. Cresce in piccoli gruppi nei luoghi umidi dalla primavera all'autunno.



Gyromitra gigas (Krombh.) Cke.

Ha un cappello irregolarmente globoso, con grosse pieghe cerebriformi adnate al gambo o ripiegate su di esso, oca-bruno; gambo tozzo, a volte appena accennato, biancastro, irregolare, cavo, molto interrato. Cresce a gruppi sotto pino in terreno sabbioso. Si tratta di un fungo tossico. Le intossicazioni si manifestano soprattutto se viene consumato crudo o poco cotto ma anche dopo cottura completa, dopo pasti abbondanti o ripetuti a breve distanza di tempo.



Il Pruno selvatico (*Prunus spinosa* L.) è un'altra Rosacea che forma spesso larghe siepi sotto delle quali si può trovare il famoso prugnolo (*Calocybe gambosa*).

CIAO SILVANA

Cara Silvana, ci risulta molto difficile pensare che non sei più con noi: che non tieni per mano il tuo Paolo nel duro cammino della sua malattia, che non parli più del tuo Giulio con orgoglio di mamma.

Sempre forte e sorridente, con la tua semplicità e voglia di vivere hai sempre catturato la simpatia di tutti.

Grazie per averci regalato tanti momenti gioiosi, fatti di gite, feste e anche vacanze passate insieme.

Cara Silvana, dopo tante sofferenze, affrontate con grande dignità, ci hai lasciato troppo presto; siamo vicini con tutto il nostro affetto a Paolo e Giulio. Non vogliamo dirti addio, ma ciao, perché non potremo mai scordare la splendida persona che sei stata. Ci lasci un grande vuoto.

Le nostre ricette

Spugnone alla bolognese

Ingredienti:

kg 1 di spugnone,
mezzo bicchiere di olio,
il succo di un limone,
3 cucchiari di ragù alla bolognese,
g 40 di burro,
g 200 di fettine di gruviera o fontina,
sale, pepe.

In una padella fare scaldare l'olio, quindi aggiungervi i funghi interi o tagliati longitudinalmente, un goccio d'acqua, il succo del limone, sale e pepe, lasciando cuocere per una decina di minuti.

Aggiungere il ragù (fatto con cipolla soffritta nell'olio, carne macinata insieme a prosciutto e conserva di pomodoro) e lasciare insaporire il tutto a fuoco lento per alcuni minuti.

Stendere i funghi in una pirofila bene imburrata, ricoprirli con fettine di formaggio e qualche fiocchetto di burro e riporli in forno caldo fino a che non sia fuso il formaggio.

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

Periodico trimestrale - Aprile 2009 N° 86
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 - Ciao Silvana
- II - Ricetta: Spugnone alla bolognese
- III - I funghi subdoli
- IV - Piante protette: Narciso e Giunchiglia
- IV - Muffe velenose
- V - Uva ursina
- VI - Funghi primaverili: spugnone e false spugnone
- VII - Un'altra falsa spugnola
- VIII - Programma delle attività

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

Nel n. 85 del nostro Bollettino nell'articolo sulla 31° mostra abbiamo involontariamente ommesso di ringraziare il Quartiere Navile e il suo Presidente Claudio Mazzanti. Per questo ci scusiamo.

I funghi subdoli

William Zuntini (fotografie di Giovanni Consiglio)

I funghi, si sa, sono un alimento di difficile digestione e solo alcuni di essi possono essere considerati assolutamente innocui. Fra questi, i più noti e ricercati sono il regale Ovolo (*Amanita caesarea*), alcuni prataioli (*Agaricus bisporus*, lo champignon che troviamo dal fruttivendolo), *A. macrosporus*, *A. silvicola*, *A. bitorquis*, *A. campestris* ecc.) e alcune russule (*Russula vesca*, *R. cyanoxantha*, *R. virescens* ecc.). Tutti gli altri funghi considerati commestibili possono causare malessere in alcune persone; anche i pregiati Porcini sono sovente causa di disturbi se consumati crudi.

Esistono, però, alcune specie che sono considerate commestibili e spesso sono oggetto di forsennata ricerca, ma che sono state segnalate come causa di intossicazioni talvolta gravi anche se fortunatamente mai letali.

Il merito di queste segnalazioni va al dottor Renato Tommasi che ha puntigliosamente raccolto nell'arco di una decina d'anni tutti i casi di ricovero presso l'ospedale di Brescia. Le specie incriminate sono riportate nel seguente specchio dove è possibile leggere anche la frequenza delle intossicazioni.

Specie	Quantità mangiata	Tipo di cottura	N° Casi	Giorni di recupero
<i>Leucoagaricus leucothites</i>	50-300 g	Trifolato, crudo (1 caso)	38	1-2
<i>Armillaria mellea</i>	30-150 g	Arrostita, frita, trifolata Cruda (3 casi)	26	1-3
<i>Russula olivacea</i>	80-100 g	Arrostita	21	1-3
<i>Clitocybe nebularis</i>	70-400 g	Arrostita, frita, trifolata, risotto	18	1
<i>Collybia fusipes</i>	80 g	trifolata	2	1

Come si può vedere il maggiore responsabile delle intossicazioni da funghi considerati eduli è il *Leucoagaricus leucothites* (= *Lepiota naucina*), seguito a ruota dalla conosciutissima e ricercata *Armillaria mellea*.

È solo quarta la bistrattata *Clitocybe nebularis* che alcuni ufficiali sanitari hanno tolto dal commercio per i rischi di intossicazioni.

I motivi per cui queste specie hanno dato fenomeni di intossicazione sono ancora ignoti; perciò chi consuma funghi deve essere cauto e soprattutto mangiarli ben cotti e in piccole quantità.

Leucoagaricus leucothites



Clitocybe nebularis



Russula olivacea



Armillaria mellea

Collybia fusipes

Piante protette

Nino Lontani

Narciso selvatico (*Narcissus poeticus* L.)

Giunchiglia (*Narcissus jonquilla* L.)

Famiglia *Amaryllidaceae*

I narcisi e le giunchiglie sono specie bulbose alte 20-30 centimetri, con poche foglie basali lineari, larghe circa un centimetro e lunghe quanto lo scapo fiorale. Questo misura 2-5 centimetri e porta un fiore solitario su un peduncolo piegato ad angolo ottuso e uscente da una larga brattea pergamenacea.

Il perigonio, del diametro di 4-6 centimetri, è bianco nel narciso e giallo nella giunchiglia. Caratteristica è la corona che deriva dal perigonio e circonda la parte fertile del fiore. È gialla, orlata di rosso nel narciso e arancione nella giunchiglia.

Entrambe le specie fioriscono da aprile a maggio e sono diffuse dalla penisola Iberica all'Europa centro-meridionale. In Italia sono presenti nelle Prealpi e in tutto l'Appennino. Nel nostro Appennino risultano essere presenti dal piacentino al bolognese, da 300 a 1500 metri di altitudine.

Delicatamente profumati, i narcisi e le giunchiglie sono distribuiti nei prati montani freschi, in boscaglie e boschi collinari, per lo più su terreno basico.



Tutte le specie del genere *Narcissus* sono protette dalla legge.

Le muffe velenose

Qualche volta, prendendo un'arancia dal cestino, notiamo una polvere lievissima bluastra elevarsi a guisa di fumo. In quel momento miliardi di microrganismi si diffondono dappertutto.

Sono miceti **sotto** forma di spore, ovvero muffe. Ne esistono migliaia di varietà biologiche, alcune delle quali producono sostanze tossiche. Subdoli e insospettabili, questi veleni arrivano all'organismo tramite i generi alimentari e non si sa bene ancora quali e quante conseguenze ne derivino, specie a distanza di tempo.

L'ammuffimento è un fenomeno comunissimo, riconoscibile a occhio nudo. La sua comparsa induce a scartare i prodotti contaminati: il rischio di micotossine è così scongiurato.

Nel latte in polvere (materia prima per molti latticini) spiccano spesso inflorescenze colorate di *Penicillium* e *Neurospora*, mentre l'*Aspergillus repens* è ospite affezionato del burro e del latte condensato. Da alcune indagini si ricava che in certi depositi di cereali sono state individuate oltre un centinaio di specie di muffe differenti.

Gli studi di questi ultimi decenni hanno dimostrato che le muffe più pericolose sono quelle appartenenti al Genere *Penicillium*, ciò per il fatto che sviluppano aflatossine.

Sperimentalmente si è visto che ratti e anatre trattati con alimenti contenenti aflatossine vanno soggetti a gravi alterazioni epatiche (acute e croniche) con emorragie, infiltrazione grassa e tumori maligni.

Carne, latte e derivati spesso contengono micotossine a causa di foraggi e mangimi industriali contaminati da muffe. Al riguardo, occorrerebbero controlli severi. Quando però, ci si propone di liquidare i miceti nei vari ambienti in cui si insediano, occorre fare i conti non solo con la loro resistenza alle alte temperature (grazie alla capacità di racchiudersi in spore), ma anche con l'incredibile adattabilità a varie situazioni. Nei succhi di frutta, ad esempio, le spore di *Byssoschlamys* e dell'*Aspergillus fischeri* spesso resistono alla sterilizzazione a temperatura elevata e hanno così possibilità di svilupparsi e produrre "patulina", una micotossina molto nociva.

Gli ambienti ideali per le muffe sono quelli umidi, non importa se freddi. Pertanto, il comune frigorifero a 4-5 gradi e dove l'umidità in genere è alta, fornisce un ottimo ambiente di sviluppo a molti miceti.

Da simili veleni in ogni caso ci si può difendere con alcune precauzioni: preferendo quanto più possibile cibi freschi a quelli conservati, indagando sull'origine dei prodotti, evitando di tenere a lungo gli alimenti in posti umidi e nei frigoriferi non ventilati.



Uva ursina

(*Arctostaphylos uva-ursi*), Famiglia *Ericaceae*

Mirella Vanni

Ci siamo: la primavera è ormai avanzata ed è ora per gli appassionati e per i semplici curiosi di fare passeggiate salutari. Da alcuni anni, infatti, prima per moda e oggi, sempre più spesso, per passione, molte persone si dedicano alla ricerca o semplicemente alla coltivazione di piante, sia per uso curativo, sia per uso gastronomico. Certo, erbe da condimento se ne trovano in commercio sotto tutte le forme, fresche o essiccate e tritate, miscelate pronte per l'uso, sotto la generica dicitura di «aromi per arrosto» o simili. Chi ha un terrazzo, spesso è interessato alla coltivazione di basilico, rosmarino, erba cipollina o maggiorana. Senza contare le piante medicinali utilizzabili sotto forma d'infuso o di tisana. Per quanto riguarda la raccolta di piante direttamente nei campi, è buona norma evitare accuratamente i bordi delle strade: infatti, il piombo e altri metalli pesanti emessi dagli scarichi delle auto inquinano velocemente le piante, rendendole dannose anziché benefiche. Chi invece ama le erbe medicinali e preferirebbe coltivarle per proprio conto in giardino, anziché rischiare inquinamenti in campagna, può rivolgersi a un Ente non molto conosciuto, che svolge però un'opera molto importante, non solo dal punto di vista della tutela della flora, ma anche, tutto sommato, a vantaggio diretto del consumatore. Si tratta dell'Azienda Regionale Foreste, che ha sede proprio a Bologna e un importante Vivaio e giardino officinale a Casola Valsenio. È possibile visitare il Giardino e ricevere, gratuitamente, le pianticelle di erbe officinali per impiantare a casa propria un primo «orto officinale».

Durante il viaggio di ritorno dal vivaio potreste cercare l'uva ursina, un piccolo arbusto che può strisciare sul terreno o alzarsi e raggiungere un metro di altezza.



Le foglie sono persistenti, coriacee e di forma ovale con margine intero, lucide, di colore verde, più scura la pagina superiore e più chiara quella inferiore, picciolate.

I fiori sono di colore rosa, raccolti in piccoli grappoli, pendenti, inseriti all'ascella di una brattea di forma lanceolata; il calice è diviso in cinque lobi, la corolla è tubolare e rigonfia, alla fauce si divide in cinque piccoli lobi ripiegati all'esterno.

Il frutto è una bacca di colore rosso, prima carnosa e poi secca, che contiene un seme.

È una pianta che cresce spontanea dal piano montano sino alle vette delle montagne, sia sugli Appennini che sulle Alpi, sino a una quota di circa 2.400 m. Predilige luoghi sassosi o boschivi. Questa interessante specie del sottobosco riesce anche a colonizzare ambienti difficili ed esposti. I suoi frutti costituiscono alimento per molti animali, tra cui gli orsi, come d'altronde dice il nome.

Nel XVI secolo, la Scuola di Montpellier magnificava questa pianta come diuretico capace di sciogliere piccoli calcoli e disinfettare le vie urinarie, proprietà ridimensionate nei XVIII secolo, probabilmente a causa di qualche errore nel modo di usare la pianta. Il tannino contenuto nelle foglie è usato dalle industrie del nord Europa per conciare le pelli. Le foglie sono usate per realizzare vari tipi di tinture, a seconda del reagente usato.

Tra le piante che agiscono sull'apparato urinario, l'uva ursina merita un posto di riguardo. È uno dei migliori diuretici naturali che si conoscono e a questa proprietà associa quelle non meno importanti di antisettico e antibiotico.

Viene prescritta nelle infiammazioni delle vie urinarie anche purulente come la cistite, la pielite, la piuria, la blenorragia ecc. Calma il continuo stimolo alla minzione da esse prodotto. È efficace nelle alterazioni renali così come nelle leucorree e nell'ipersecrezione di tutto il sistema genito-urinario.

L'uva ursina contiene due glucosidi: l'arbutina e la metilarbutina, poi ericolina, ursina, tannini, gli acidi gallico, galattotannico, citrico, chinolico e un olio etereo. Si utilizzano le foglie che si raccolgono in primavera e in autunno. Si essicano al sole e si conservano al riparo da polvere e umidità. Si utilizzano l'infuso, la polvere e il decotto.

L'infuso si prepara con una manciata di foglie per ogni litro d'acqua; si porta a ebollizione e si lascia in infusione per 15 minuti. Si beve nella giornata.

La polvere si ottiene pestando in un mortaio una certa quantità di foglie essiccate e sminuzzate sino a ridurle in polvere finissima. Se ne prende da 1 a 3 cucchiaini al giorno in un'ostia o mescolata al miele.

Il decotto si ottiene bollendo una manciata di foglie essiccate e sminuzzate in un litro d'acqua per 10 minuti. Si cola e se ne prendono 2/3 tazze al giorno, la prima delle quali a digiuno.

In erboristeria si può trovare l'estratto fluido, di cui si prendono 20-30 gocce per 2-3 volte.

Funghi primaverili - Le spugnole

William Zuntini (fotografie di Giovanni Consiglio)

Molti pensano che i funghi crescano solo in autunno: sbagliato! Sono tanti quelli che fruttificano in primavera, alcune specie già da febbraio e marzo, se pioggia e temperatura ci aiutano.

Andare a funghi in primavera può essere un'incognita, ma può riservare anche qualche sorpresa. Ecco quelli che potremmo trovare fra i più comuni:

Hygrophorus marzuolus, chiamato volgarmente "dormiente", cresce a gruppi anche numerosi, molto infossato nel terreno in boschi misti, umidi di Abete bianco, Faggio, Pino silvestre, Castagno e Quercia.

Lyophyllum decastes, *Coprinus atramentarius* e *C. comatus*, *Agrocybe praecox* nei giardini, nei campi e nei luoghi incolti.

Pluteus cervinus, *Lentinus tigrinus* su ceppaie di varie latifoglie.

Agrocybe cylindracea su alberi viventi e abbattuti di pioppi, olmi, gelsi, salici, aceri, meli e qualche altra essenza.

Entoloma clypeatum e *E. saepium*, *E. niphoides* vicino a biancospini, meli e altre Rosaceae.

Entoloma aprile presso gli olmi.

Calocybe gambosa, il famoso prugnolo o fungo di San Giorgio, nei pratoni di collina e montagna presso e sotto siepi di pruni o biancospini, sotto querce, olmi e frassini. In aprile iniziamo a trovare varie specie di *Lepiota*, *Agaricus*, *Peziza*, *Helvella* e finalmente, le ricercatissime spugnole, caratterizzate da un cappello a forma di mitra, cavo, da un gambo biancastro, anch'esso cavo e solitamente forforaceo, dalla carne sottile ceracea.

Le più precoci sono le "false spugnole":

Mitrophora hybrida, con mitra conica, costolata-alveolata, che si inserisce a metà lunghezza del gambo cilindrico, cavo, di colore bianco-crema; cresce a gruppi sotto pioppi o frassini, sia in pianura che in collina, lungo i sentieri e corsi d'acqua.



Verpa digitaliformis, con piccola mitra liscia e di colore ocra-bruno chiaro, che si inserisce all'apice del gambo

cilindrico, cavo e fragile; cresce isolata o a gruppi nei terreni sabbiosi in prossimità di salici lungo i corsi d'acqua.



Nello stesso habitat possiamo trovare *Verpa bohemica*, di dimensioni anche molto maggiori e con mitra cerebriforme.



Disegno tratto da "Funghi a Penna e Matita" di R. Sabatier e G. Becker

Le "vere" spugnole si distinguono dal gambo che si inserisce alla base della mitra. Ecco alcune specie:

La prima che appare è *Morchella conica* var. *costata*, di piccole e medie dimensioni, con mitra conica più o meno affusolata con lunghe e strette costolature parallele; cresce a gruppi nei terreni ruderali, su terreno ricco di sostanze organiche o detriti vari, anche in prossimità di latifoglie.

Morchella esculenta var. *crassipes*, di medie e grandi dimensioni, con mitra ovoidale o globosa bruno-olivastra con alveoli ampi e profondi e costolature molto disordinate e irregolari, gambo piuttosto grosso in particolare verso la base, di colore biancastro o bianco-crema; cresce isolata o a piccoli gruppi sotto frassini o nei vigneti, in terreno ricco di sostanze organiche.

Morchella hortensis, di medie e grandi dimensioni e mitra conica-ovoidale di colore grigio fuliginoso e piccoli alveoli, poco profondi, con costolature irregolari, gambo forforaceo di colore grigiastro; cresce a gruppi o anche cespitosa in pianura, negli orti, nei giardini, su terreni ricchi di sostanze organiche e concimati o detriti legnosi, ma anche su ceppaie.



Morchella esculenta var. *vulgaris*, con mitra ovoidale di colore grigio più o meno scuro, con costolature irregolari



ma ordinate; cresce a gruppi sotto olmi, meli, peri, biancospini, pruni.

Morchella esculenta var. *rotunda*, con mitra ovoidale o rotonda di colore giallo-ocraceo o bruno chiaro, con alveoli profondi e costolature irregolari, gambo giallo-ocra; cresce isolata, a gruppi o anche cespitosa sotto frassini e olmi in terreno umido e sabbioso, lungo i corsi d'acqua, i sentieri, ai margini delle strade o dei boschi.

Le spugnole richiedono una cottura lenta, vanno sempre consumate ben cotte per eliminare la tossicità termolabile, vanno inoltre pulite molto accuratamente immergendole nell'acqua, perché gli alveoli racchiudono spesso parecchio terriccio, sabbia e anche insetti vari. Le *Verpa* e le *Mitrophora* sono leggermente meno saporite, ma si possono utilizzare nello stesso modo.

Un'altra falsa spugnola

Gyromitra esculenta (Pers.) Fr. che significa "Gyromitra commestibile" molto apprezzato da tante persone, specialmente in Francia, ha causato molti avvelenamenti anche gravi e talvolta mortali. Esistono altre specie di *Gyromitra* ugualmente consumate da certi amatori, ma che ispirano un certo timore per molti micologi. Il micologo Azéma ha censito in Europa 172 intossicazioni da parte di questi funghi, di cui 30 con esito fatale!

Si considera generalmente che le *Gyromitra* sono pericolose allo stato fresco e con la loro acqua di cottura. Le ricerche effettuate mostrano che anche secche possono contenere derivati idrazinici, responsabili di intossicazioni epatiche, che possono assomigliare a un'intossicazione falloidea o a un avvelenamento cronico con risultati difficili da prevedere.

Si può dire oltretutto che il margine tra dose senza effetti tossici e dose mortale è molto ristretto. Per esempio: 5 mg/kg di MMH (derivato della gyromitrina considerato la causa essenziale della tossicità di questi funghi) danno solo un po' di vomito; 7 mg/kg corrispondono invece alla dose letale. Da qui si può capire e spiegare gli avvelenamenti che hanno colpito persone che avevano precedentemente consumato gli stessi funghi senza problemi.

Altri micologi assumono invece la difesa di questi funghi, apprezzati da tantissime persone, dicendo che è sufficiente portare a ebollizione per 10 minuti e gettare l'acqua di cottura per eliminare tutto il pericolo.

In effetti, sembra che gli avvelenamenti segnalati con le *Gyromitra* non rappresentino che una piccolissima percentuale rispetto alla grande quantità consumata.

Il solo punto sul quale tutti sembrano d'accordo è la necessità di gettare l'acqua di cottura dopo averla portata all'ebollizione. È già importante sapere questo: qualche micofago è morto per averlo ignorato! Attenzione, capita che si tenti di far passare questa "falsa spugnola" per la vera.

Noi del Gruppo Micologico AVIS siamo "in linea" col detto: "nel dubbio astieniti".



Programma aprile-maggio-giugno

Con il mese di marzo termina il Corso di Avviamento alla Micologia e iniziano le normali serate micologiche. Partecipare a queste serate oltre che a rafforzare l'amicizia fra i Soci, aiuta a conoscere nuove specie fungine, portate dai Soci stessi durante le escursioni di fine settimana.

TESSERAMENTO ANNO 2009

L'iscrizione e il rinnovo potranno essere formalizzati il lunedì sera dalle 21 alle 22, presso la Sede del Gruppo, oppure 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
- 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.

Domenica 5 aprile **Parco della Panfilia, Sant'Agostino, in provincia di Ferrara.** Gita didattica guidata, con mezzi propri, alla ricerca di funghi primaverili. Venite attrezzati, faremo un'allegria colazione al sacco. Le adesioni si ricevono presso la Segreteria del Gruppo.

Venerdì 1 maggio Tradizionale gita con mezzi propri alla ricerca di funghi primaverili. Conclusione a tavola con crescentine e buon vino.

Domenica 8 giugno Tradizionale grigliata a Ronchidoso - Dopo un'escursione alla ricerca di funghi, parteciperemo a una grande abbuffata di carne alla griglia, verdure varie e dolci. Aspettatevi anche delle piacevoli sorprese (sempre che tutti ci diano una mano). Le adesioni si ricevono presso la Segreteria del Gruppo.

**Sabato 13
e domenica 14 giugno**

Festa del Donatore - Parco delle Feste - Borgo Panigale - Mostra dei funghi.

**Sabato 4
e domenica 5 luglio**

Castel D'Aiano - Sagra del fungo e Mostra Micologica. Nell'ambito della mostra, oltre ai funghi, saranno esposti fiori e piante spontanee che crescono nella zona. La manifestazione sarà arricchita da uno stand gastronomico e, alla sera, balli in piazza e... tante altre sorprese!!! La domenica mattina si svolgerà l'ormai classica "Camminata del Fungo" con premi ai partecipanti e ai vincitori.

Ricordiamo che gite e mostre sono occasione d'incontro e studio per tutti i Soci, quindi... approfittatene. Il programma dettagliato di ogni manifestazione è disponibile presso la nostra Segreteria.

ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Lunedì 6 aprile 2009

Prima convocazione domenica 5 aprile ore 7,00. Seconda convocazione lunedì 6 aprile ore 21,00.

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

L'Assemblea è composta da tutti i Soci. Ogni Socio dispone di un solo voto. Ogni associato potrà farsi rappresentare da un altro associato con delega scritta. Ogni Socio non può ricevere più di una delega.

L'Assemblea ordinaria indirizza tutta l'attività dell'Associazione e inoltre: approva il bilancio relativamente a ogni esercizio; nomina i componenti del Consiglio Direttivo; stabilisce l'entità della eventuale quota associativa annuale; delibera su tutti gli altri oggetti sottoposti al suo esame dal Consiglio Direttivo uscente. L'Assemblea ordinaria è validamente costituita in prima convocazione quando sia presente o rappresentata almeno la metà più uno dei Soci. In seconda convocazione, l'Assemblea è validamente costituita qualunque sia il numero dei Soci intervenuti o rappresentati.

Permessi di raccolta funghi

Presso la nostra Sede, sono in vendita i permessi giornalieri e mensili per la raccolta funghi.

Ricordiamo del divieto di raccolta funghi nel periodo di raccolta castagne (dal 15 settembre al 31 ottobre 2009), nei castagneti da frutto in tutte le Comunità Montane.



GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola
c/o AVIS Bolognese - via Emilia Ponente, 56 (cortile interno) - 40133 Bologna
Tel. 051.383.412 (lunedì sera) - Fax 051.642.93.01
E-mail: www.avis.it/bologna