

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

90

Aprile 2010



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Coprinus micaceus (Bull. : Fr.) Fr.

Fa parte di quel gruppo di funghi che a maturità si trasformano in una poltiglia nera. Il cappello si presenta inizialmente di forma ovoidale, infine campanulato, ricoperto da un velo granuloso-forforaceo di colore oca-fulvo. Cresce cespitoso su legno morto in ogni ambiente, dalla primavera all'autunno. Non commestibile.



Coprinus disseminatus (Pers. : Fr.) Gray

Non deliquescente. Funghetto molto piccolo e gracile, con la cuticola del cappello ricoperta da un leggero velo lanoso, oca-grigiastro e con margine fortemente striato. Molto comune, cresce solitamente in grandi e densi gruppi alla base degli alberi o su ceppaie di latifoglie, dalla primavera all'autunno. Non commestibile.

Assemblea Straordinaria e Assemblea Ordinaria dei Soci

L'**Assemblea straordinaria** è convocata per domenica 11 aprile 2010 alle ore 22,00 e in seconda convocazione per lunedì 12 aprile 2010 alle ore 20,30.

- votazione del nuovo Statuto dell'Organizzazione di Volontariato "Gruppo Micologico AVIS di Bologna".

L'**Assemblea ordinaria** è convocata per domenica 11 aprile 2010 alle ore 23,00 e in seconda convocazione per lunedì 12 aprile 2010 alle ore 21,30.

- Relazione del Presidente;
- Relazione del Responsabile Scientifico;
- votazione del bilancio consuntivo 2009;
- votazione per la nomina dei componenti del Consiglio Direttivo 2010-2012;
- Aumento della quota sociale;
- Proposte e iniziative da attuare nel 2010;
- 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 metà più uno dei Soci. In seconda convocazione, l'Assemblea è validamente costituita qualunque sia il numero dei Soci intervenuti o rappresentati.



Il castagneto di Burzanella

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

Periodico trimestrale - Aprile 2010 N° 90
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 - Assemblea dei Soci
- III - Parco dei Gessi
- IV - Le piante protette
- IV - 3° volume: I Funghi d'Italia
- V - I *Lyophyllum* commestibili
- VI - I funghi della primavera
- VI - Le nostre ricette
- VII - Il castagno
- VIII - Programma delle attività

*In copertina: testi e fotografie
di Giovanni Consiglio*

Parco regionale dei Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa

Marco Vasina (*Guardiaparco*) - Foto di Gastone Spinisi

Con la primavera ritorna piacevole uscire e stare all'aria aperta, possibilmente in ambienti paesaggisticamente e naturalmente interessanti come il nostro Parco. Ciò comporta, inevitabilmente, il ritorno a un'intensa fruizione di questo territorio, a due passi dalla città di Bologna. Giova allora ricordare le principali norme di rispetto per vivere in modo corretto gli ambienti vari e delicati del Parco; per rispettarli e farli rispettare.



Dolina della Spipola

Primavera significa anche ripresa vegetativa e quindi germogli e foglie tenere di erbe e arbusti, alcuni di questi molto apprezzati in cucina come l'asparago selvatico, la vitalba o i radicchi di campo. Il Parco, già dal mese di ottobre del 2001, si è dotato di un regolamento specifico: si tratta del "Regolamento per la tutela della flora e della vegetazione, per la raccolta dei funghi epigei, tartufi e prodotti del sottobosco nel Parco". In esso è previsto il divieto, sia nel Parco che nel Pre-Parco, di raccolta o di distruzione di piante o di loro parti (fiori, semi, foglie, rami, germogli ecc.). Per pianta quindi si intende qualsiasi individuo appartenente a tutte quelle specie che crescono spontaneamente nelle aree forestali, nei prati naturalmente stabili e nei pascoli. Sono esclusi dal divieto i campi coltivati, le carrarecce, cioè la viabilità agricola ad uso esclusivo degli operatori agricoli, i giardini privati, che spesso coincidono con le pertinenze delle abitazioni e i parchi urbani.

Per la raccolta di frutti e altri prodotti del sottobosco a uso personale, valgono le seguenti disposizioni: la raccolta è consentita **nel solo Pre-Parco** nei quantitativi e secondo le modalità di seguito stabiliti. La raccolta giornaliera individuale è consentita per le piante di seguito elencate e nei quantitativi massimi specificati:

- prugnolo, biancospino, rosa selvatica, sambuco, fragole: 1 chilogrammo;
- bacche di ginepro: 200 grammi;
- muschi: 300 grammi;
- asparagi: 50 germogli.

La raccolta è consentita nei giorni di martedì, giovedì, sabato e domenica dall'alba al tramonto. Per quanto riguarda **funghi e tartufi**, il regolamento introduce una differenza di divieti tra il territorio del Parco, dove è comunque vietata la loro raccolta (a esclusione dei proprietari e conduttori di fondi situati in Zona C del Parco) e del Pre-Parco in cui è consentita la raccolta regolamentata dei funghi secondo le modalità stabilite dalla *L.R. n. 6 del 2 aprile 1996* e dei tartufi secondo le modalità stabilite dalla *L.R. n. 24 del 2 settembre 1991*. Il regolamento, alla cui lettura si rimanda sempre per la raccolta di funghi e tartufi, prevede poche altre limitazioni oltre quelle delle Leggi Regionali specifiche.



Molino Grande: torrente Idice

Altra attività di notevole impatto è l'**accessibilità veicolare**, ciclo-pedonale ed equestre. Il P.T.P. prevede all'allegato T2, intitolato "Sistema di accessibilità e fruizione del Parco", una rete stradale veicolare e una rete sentieristica per la fruizione; al di fuori di esse non è ammesso muoversi nel territorio del Parco a esclusione dei residenti, di chi deve accedere alle proprietà private e degli operatori agricoli. È stata realizzata dalla Regione in collaborazione con il C.A.I. la carta escursionistica dei Sentieri del Parco in scala 1 : 25.000, che riprende la rete sentieristica succitata e indica le aree di sosta e di parcheggio e i principali servizi di supporto al turismo escursionistico e residenziale. Tali vincoli, apparentemente limitanti della libertà individuale, trovano la loro ragion d'essere considerando la forte pressione antropica rappresentata dall'hinterland di Bologna e dal fatto che si tratta di un territorio attraversato da intensa viabilità e da sempre utilizzato intensamente dai bolognesi e limitrofi. Non stiamo parlando di un singolo raccoglitore occasionale, quanto delle possibili centinaia.

Le piante protette

Nino Lontani

Epipogio [*Epipogium aphyllum* (F.W. Schmidt) Swartz]
Famiglia ORCHIDACEAE

Sinonimi: *Satyrium epipogium* L.; *Orchis aphylla* F.W. Schmidt;
Epipogon gmelini L. C. Rich.

È una pianta perenne, a rizoma coralliforme, alta fino a 20-25 cm. Fusto alto 10-30 cm, alquanto carnoso, arrossato nella porzione superiore, provvisto di squame fogliari molto corte, inguainanti, color marrone, spesso ingrossato alla base in forma di tubero. Infiorescenza assai lassa e povera, formata da pochi fiori (2-7). Brattee fiorali lunghe quanto l'ovario. Fiori pellucidi come l'alabastro, penduli da brevi peduncoli. Non essendo l'ovario contorto, il grande labello (misura fino a 2 cm di diametro) è rivolto all'insù, è trilobo, bianco con laminette longitudinali rossicce, increspate. I tepali esterni e quelli interni laterali sono lineari, volti all'ingiù. Sperone sacciforme, lungo quanto il labello. Fiorisce in luglio-agosto.

Nella nostra Regione cresce a un'altitudine di 900-1600 m, in boschi ombrosi e umidi (faggio, abete bianco e abete rosso). È una specie poco visibile, ritenuta in passato rarissima, anche a causa della sua comparsa irregolare.

Orchide [*Neotinea intacta* (Link) Rchb. fil.]

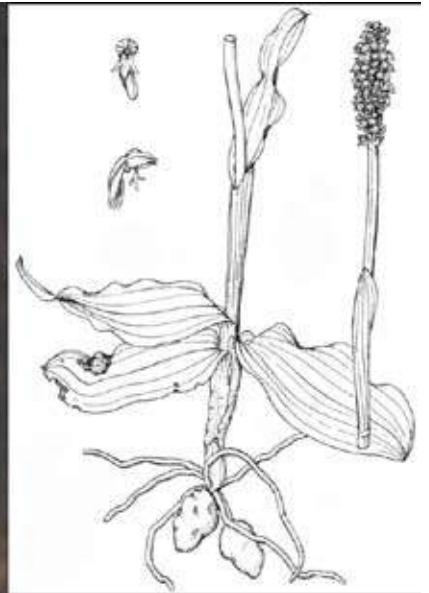
Famiglia ORCHIDACEAE

Sinonimi: *Satyrium maculatum* Desfont.; *Orchis intacta* Link; *O. atlantica* Willd.; *Neotinea maculata* (Desfont) Stearn; *Tinea cylindracea* Biv.-Bern.

Pianta alta fino a 25 cm con fusto robusto. Brattee fiorali piccole, acute, lunghe un mezzo dell'ovario. Le foglie sono addensate in rosetta, largamente lanceolate, spesso macchiettate sulla pagina superiore. I fiori sono abbastanza piccoli, da verdognoli a bianco-giallastri. I tepali esterni formano, assieme a quelli interni laterali, un denso casco per lo più orizzontale. Labello trilobo, da bianchiccio a roseo, lobo mediano più lungo, diviso. Sperone breve, rivolto in basso. Fiorisce in aprile-maggio.

Cresce a un'altitudine di 700-800 m, in boscaglie, cespuglieti, prati aridi e terreni incolti.

Specie rarissima di cui è stata confermata la presenza in Regione soltanto recentemente in una sola località del Forlivese. Non sono state confermate alcune segnalazioni per il Bolognese, probabilmente estinta.



È disponibile, presso la nostra Segreteria il 3° volume dell'Atlante fotografico dei Funghi d'Italia, autori Giovanni Consiglio & Carlo Papetti.

804 pagine con 500 fotocolor e 500 disegni al tratto di caratteri microscopici.

Oltre a rappresentare e descrivere altre 500 specie, il 3° volume comprende la chiave per la determinazione di tutte le 1.500 specie descritte nei 3 volumi.

I *Lyophyllum* commestibili

William Zuntini - Foto di Paolo Cazzoli

Dalla primavera all'autunno, passeggiare nei campi, nei parchi e nei giardini può essere fruttifero, infatti, questi *Lyophyllum* li ritroviamo proprio in questi luoghi in pianura, talvolta vicino a casa, ma anche nei prati e nelle radure erbose in collina e in montagna. Essi sono caratterizzati dalle lamelle che non cambiano colore allo sfregamento, dalla carne bianca, elastica e tenace e dalla crescita più o meno cespitosa.

La specie più comune è sicuramente *Lyophyllum decastes* (Fr. : Fr.) Singer (= *L. aggregatum*): cappello con un diametro che può arrivare a 70 mm, carnoso, elastico, da convesso (con orlo involuto, spesso lobato e ondulato) ad appianato, talvolta umbonato, cuticola liscia, percorsa da fibrille radiali innate, lardacea al tatto con tempo umido, di colore bruno-grigiastro, con bordo più chiaro, spesso quasi biancastro.

Gambo lungo fino a 120 mm, robusto, elastico, quasi sempre ricurvo, talvolta anche eccentrico, da cilindrico a clavato, fibrilloso, con l'apice ricoperto da una pruina bianca, biancastro o bianco-grigiastro.

Lamelle abbastanza fitte, annesse al gambo o uncinato, talvolta poco decorrenti, da biancastre a crema, talvolta con sfumature rosa,

Carne tenace, elastica, biancastra, con odore lieve, fungino e sapore buono.



È un fungo che cresce cespitoso a gruppi molto numerosi, talvolta con qualche gambo per metà in comune, raramente isolato, nei parchi, nei prati umidi, in luoghi incolti pieni di erbacce, argini fluviali o boschetti golenali sotto le foglie, specialmente di ortica. Si trova dalla primavera all'autunno.

L. decastes è spesso coperto dai ciuffi d'erba, tanto che i cespi di oltre mezzo chilo possono risultare perfettamente mimetizzati; una volta individuato (spesso fortunatamente) il luogo di crescita, occorre osservare il prato con molta attenzione perché questa specie è straordinariamente abbondante.

È un buon fungo e, considerando che è uno dei primi funghi che appare dopo il lungo periodo di riposo invernale, viene apprezzato ancora di più dai micofagi. Ha una carne un po' elastica e soda, per questo va tagliato molto sottile

e cucinato trifolato o in umido (nei misti va affettato in modo più sottile degli altri funghi) e, togliendo il gambo, si presta a tante utilizzazioni.



L. decastes si può confondere con *Lyophyllum loricatum* (Fr.) Kühner, meno comune, che differisce principalmente per la cuticola del cappello senza fibrille, talvolta con centro rugoso, di un colore castano-bruno, brunastro-fuliginoso o castano chiaro; gambo sodo, biancastro poi quasi concolore con il cappello; carne bianca, a volte leggermente imbrunente. Lo scambio non preoccupa perché anche questo è commestibile.



Anche *Lyophyllum fumosum* (Pers.) P.D. Orton (= *L. conglobatum*) è una buona specie spesso confusa con le precedenti. Si distingue per la crescita fortemente cespitosa e connata, con molti gambi che spuntano da altri gambi. Questa massa cespitosa cresce da un tallo interrato, molto carnoso e anch'esso commestibile.

Il cappello è bruno-grigio, grigiastro o bruno bistro con la cuticola percorsa da fibrille più scure; il gambo è bianco o grigio-brunastro chiaro; carne soda, bianca o biancastra. Cresce nelle radure e al margine dei boschi. Specie relativamente comune.

I funghi della primavera

Paolo Cazzoli

Fra i funghi che crescono solo in primavera i più noti, ricercati e apprezzati commestibili sono le spugnole (trattate nel bollettino n° 86) e il prugnolo (vedi bollettino n° 78).

Solo in primavera crescono anche un gruppo di *Entoloma* tutti discreti commestibili. Fanno parte della Famiglia *Entolomataceae* che comprende specie a sporata rosa, spore poliedriche e portamento molto variabile nei vari gruppi. Le specie qui trattate hanno portamento tricholomatoide.

E. saundersii, specie di medie dimensioni, ha il cappello non igrofano, di colore da biancastro a grigio scuro-brunastro, cuticola con evidenti fibrille innate, gambo da corto e tozzo a più slanciato, biancastro. Cresce da gennaio ad aprile in gruppi numerosi presso olmi.



Entoloma saundersii

E. clypeatum, specie di medie o grandi dimensioni, ha il cappello provvisto di un evidente umbone, igrofano, brunastro ma con l'asciutto grigio-bruno chiaro, cuticola decorata da fini fibrille, gambo slanciato, sodo, biancastro poi grigio-brunastro. Appare da fine marzo a maggio a gruppi di numerosi individui presso *Rosaceae* (meli, pruni, biancospini ecc.).



Entoloma clypeatum

E. aprile, specie di piccole o appena medie dimensioni, ha il cappello igrofano, da bruno a grigio-bruno scuro ma con l'asciutto grigio-brunastro chiaro, e molto striato per trasparenza; il gambo è slanciato, tardivamente concolore con il cappello. Cresce da aprile a maggio soprattutto in prossimità di olmi e frassini.



Entoloma aprile

E. sepium, specie di medie o piccole dimensioni, ha il cappello non igrofano, da bianco a crema-bruno chiaro, margine non striato per trasparenza, a volte molto slanciato, bianco. Cresce in gruppi di numerosi individui, da aprile a giugno, specialmente presso *Rosaceae*, nei boschi, nelle siepi, nei giardini ecc.



Entoloma sepium

Le nostre ricette

Stoccafisso al funghetto

Ingredienti per 4 persone:

700 g di stoccafisso già ammollato,

220 g di cipolle pulite,

150 g di panna liquida,

50 g di parmigiano grattugiato,

30 g di porcini secchi,

un dado, vino bianco secco, olio d'oliva, farina bianca, aglio, prezzemolo, pepe.

Per accompagnamento: polenta.

Mettete a bagno in acqua fredda, per un'ora, i funghi secchi. Togliete intanto le lisce allo stoccafisso e riducetelo a pezzi il più possibile uguali, del lato di 4-5 cm; successivamente passateli nella farina bianca e scuoteteli bene per farne cadere l'eccedenza. Mettete sul fuoco un tegame con mezzo bicchiere abbondante di olio d'oliva e aromatizzate il grasso con due spicchi d'aglio, leggermente schiacciati, che andranno poi tolti e gettati quando

saranno molto colorati. Sistemate nel recipiente i pezzetti di stoccafisso infarinati e lasciateli rosolare bene sui due lati. Intanto tritate piuttosto finemente le cipolle e unitele al pesce; una volta rosolato, lasciatele appassire dolcemente, senza che prendano eccessivo colore, smuovendo sovente il tegame. Nel frattempo, strizzate bene dall'acqua di ammollo i funghi, tritateli finemente e uniteli al pesce e alle cipolle. Versate sul tutto un bicchiere dell'acqua dei funghi, filtrata attraverso un telo sottile, e altrettanto vino bianco, salate con il dado finemente sbriciolato e pepate poco. Lasciate sobbollire dolcemente il tutto per una quarantina di minuti a recipiente coperto, aggiungendo, se necessario, poca acqua bollente, affinché nulla si attacchi al fondo del recipiente. Trascorso il tempo indicato unite la panna liquida ben calda, il parmigiano grattugiato e una cucchiata di prezzemolo tritato: smuovete il recipiente per amalgamare il tutto, poi passate la preparazione in forno già caldo a 220° per una decina di minuti. Servite lo stoccafisso, nel recipiente di cottura, con una fumante polenta o con fette di polenta abbrustolite.

Il Castagno (*Castanea sativa*) (1ª parte)

William Zuntini



Questo prezioso albero è così noto che mi sembra quasi inutile dare una descrizione botanica dettagliata, così elencherò le caratteristiche più importanti. Il castagno non può essere confuso con nessun'altra specie legnosa, anche se i suoi caratteri florali ne fanno uno stretto parente delle Querce e del Faggio. Grandi foglie, lunghe 10-25 cm, oblungho-lanceolate, le cui nervature laterali, dritte e parallele, terminano, tranne alla base dove il margine è più o meno intero, in denti semplici, forti e molto appuntiti; i fiori, riuniti in lunghi amenti esili, profumati dove quelli maschili sono numerosissimi in cima, quelli femminili, riuniti a 1-3 in piccoli gruppi alla base, appaiono in giugno-luglio; i frutti contenuti per 1-3 in un involucro spinoso che si apre in quattro valve, il "riccio" con cui tutti, almeno una volta nella vita, ci siamo punti le dita, maturano in ottobre. I giovani rami sono più o meno angolosi, bruno-rossastri o olivastri, marcati da lenticelle allungate, chiare. La corteccia, dapprima liscia, brillante, di un grigio-brunastro, si fessura con l'età e finisce per diventare spessa, profonda, fessurata longitudinalmente, bruno scuro, che ricorda molto quella delle vecchie Querce.

Il Castagno acquista in gruppo un tronco dritto e un portamento simile a quello della Roverella, ma allo stato isolato o in piantagioni di alberi da frutto radi - castagneti coltivati - resta rattappito e la sua chioma si espande allora largamente su un tronco corto e grosso. Da giovane cresce molto vigorosamente e può vivere fino a 50 o 60 anni. Questa attitudine,

unita a quella di emettere moltissimi rigetti di ceppo ne ha fatto, in molte regioni, l'elemento essenziale dei cedui.

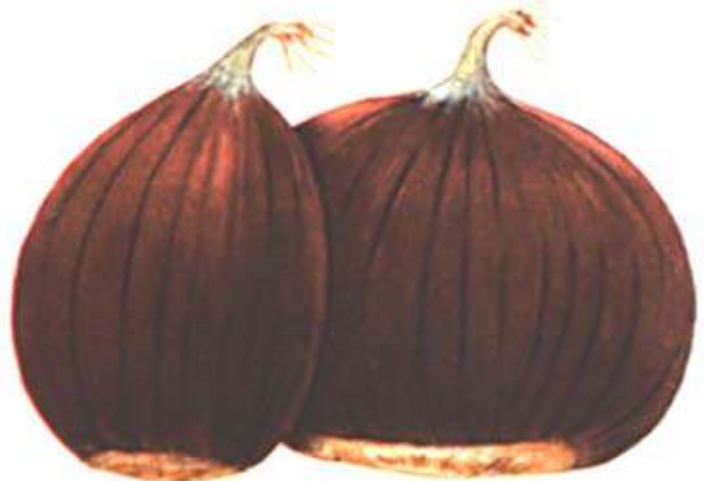
Con l'età, il tronco può raggiungere delle dimensioni colossali che ne fanno il gigante delle Latifoglie dei nostri climi. Il Castagno dell'Etna è senza dubbio il più famoso: detto "dei Cento cavalli" perché, secondo la tradizione locale, cento cavalieri potevano trovar riparo sotto i suoi rami, questo albero, misurava, nel 1872, 56 metri di diametro e 20 di altezza. Alla fine del XVIII secolo, gli si davano già più di 3000 anni; era allora completamente cavo - come la maggior parte dei vecchi Castagni - e la gente del paese aveva costruito nel suo tronco una casa comprendente un graticcio per far seccare le castagne.

Viviamo in un tempo di vacche grasse: diventato il perfetto complice del tacchino di Natale, il "Marron glacé" si nasconde sotto un vestito di zucchero, mentre il passante acquista la più normale caldarrosta, sia per ingannare l'attesa del prossimo pasto sia per riscaldarsi le mani. Prima dell'introduzione della patata e solo fino a poche decine di anni fa, la castagna era la risorsa alimentare essenziale dei paesi poveri e teneva il posto del pane e spesso anche della carne. Quando veniva la stagione della raccolta, tutta la famiglia, qualche volta aiutata da contadini che lavoravano per un salario molto basso, il cibo e un sacco di castagne, andava nel castagneto e, fino a esaurimento dei ricci, raccoglieva i preziosi frutti.

Il castagno è un albero vigoroso. Se un bosco viene accudito, può dare notevoli soddisfazioni e un certo tornaconto economico. Ma il castagneto non seguito, come successe qualche decina di anni fa, può ammalarsi in fretta e i suoi alberi in poco tempo morire.

La "malattia dell'inchiostro", che è una forma di cancro, ha imperversato per molti anni, e solo ora dopo molte prove, innesti e accorgimenti, sembra arginata. L'inchiostro, trasudazione nerastra lungo il tronco, è la manifestazione dell'attacco di un fungo, la *Phytophthora cambivora* che si installa al colletto e nelle radici dell'albero. La cima secca, i rami perdono le foglie per rapida ostruzione dei vasi nutritivi facendolo morire in 3 o 4 anni.

Più virulenta ancora, l'endotiosi, causata da un altro fungo, l'*Endothia parasitica*, si traduce in cancri depressi al centro e rigonfi sui bordi che compaiono sul tronco e sui rami. L'albero muore per disseccamento progressivo.



Programma aprile - maggio - giugno

TESSERAMENTO ANNO 2010

La quota annuale è rimasta invariata.

- Socio Sostenitore da	16,00 Euro in poi	- Socio Estero	20,00 Euro
- Socio Ordinario	13,00 Euro	(solo con Vaglia Internazionale)	
- Familiare	8,00 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. L'iscrizione e il rinnovo potranno essere formalizzati il lunedì sera non festivi dalle 21 alle 22, presso la Sede del Gruppo, oppure con un versamento in ccp n° 76365519 specificando la causale.

Iniziative di studio e ricreative

Domenica 18 aprile: Lidi ferraresi - 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.

Sabato 1 maggio: Maserno (Montese) - Tradizionale Crescentinata - gita con mezzi propri, in luogo da stabilire, alla ricerca di funghi primaverili. Conclusione a tavola con crescentine, tigelle e buon vino.

Domenica 6 giugno: Parco di Monte Sole - lunga ma facile camminata nel Parco, pranzo al sacco lungo il percorso; ci fermeremo nei luoghi migliori per la ricerca dei funghi e al termine ci sarà un'esposizione e la spiegazione dei funghi trovati.

Domenica 20 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 diano una mano).

Per informazioni e prenotazioni gli interessati alle escursioni potranno inviare una mail, consultare il nostro sito (vedi fondo pagina) o telefonare al 388.92.46.720. L'iscrizione con il versamento dell'eventuale quota dovrà essere regolarizzata presso la Segreteria del Gruppo entro il lunedì prima della data dell'escursione. Per poter avere l'autorizzazione alla raccolta di funghi a scopo di studio (limitazione alla raccolta di soli 3 esemplari per specie), dovranno essere comunicati, al momento dell'iscrizione, nome, cognome e data di nascita.

Le Feste e le Mostre

Sabato 3 e domenica 4 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 con piatti a base di funghi 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.

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 Emilia Ponente, 56 (cortile interno) - 40133 Bologna

Tel. 051.383.412 (lunedì non festivi dalle ore 21) - Cell. 388.92.46.720 - Fax 051.642.93.01

e-mail: pcazzoli@libero.it - www.avis.it/bologna