

occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Cantharellus friesii Quélet

È un "galletto" che differisce dal comune *Cantharellus cibarius* per i toni rosa-arancione sul cappello e per le pliche piuttosto spaziate dell'imenoforo, che talvolta simulano vere e proprie lamelle: solitamente è anche di dimensioni minori. Non è diffuso ovunque, cresce solitamente sotto faggio o in castagneti con terreno sabbioso.



Amanita junquillea Quélet

È un'*Amanita* tipicamente primaverile, la prima a comparire nei boschi di castagno della nostra Regione. Appartiene al Sottogenere *Amanitaria*, contraddistinto, fra l'altro, dalle striature al margine del cappello, da un velo parziale (anello) persistente e da un velo generale friabile, che lascia sul cappello dei residui a forma di piccole perle o "gemme".

83

Luglio 2008

I festeggiamenti per il 30° compleanno

Paolo Cazzoli

Come abbiamo già ampiamente scritto, il Gruppo Micologico AVIS compie 30 anni. Per celebrare degnamente questa ricorrenza stiamo organizzando diverse manifestazioni.

Inizieremo il 12 ottobre con un gazebo in piazza Re Enzo che ci consentirà di propagandare la nostre attività e promuovere presso la cittadinanza la "Festa dei Funghi e della Natura" che si terrà il week end successivo.

Le Festa sarà organizzata come lo scorso anno: accanto alla ormai classica Mostra dei Funghi e delle Erbe si terranno diverse altre esposizioni tutte a tema naturalistico; sarà organizzato un mercatino dove i visitatori potranno comperare funghi freschi, prodotti di erboristeria e frutti di bosco. Lunedì 20 saranno invitate alcune classi delle medie inferiori a visitare una piccola mostra appositamente allestita: alcuni nostri soci spiegheranno l'importanza e le funzioni dei funghi nell'ambiente naturale.

Seguiranno alcune conferenze su argomenti naturalistici. Stiamo contattando diversi relatori per ottenere il

migliore risultato possibile. Il programma delle conferenze è ancora in via di definizione.

Le manifestazioni termineranno il 16 novembre con il Pranzo Sociale che

quest'anno rivestirà un'importanza particolare. Stiamo contattando diversi ristoranti al fine di organizzare una splendida festa e speriamo che i nostri soci parteciperanno numerosi.

FESTA DEI FUNGHI E DELLA NATURA 18, 19 e 20 ottobre 2008

Sabato 18 (ore 16/20) e Domenica 19 (ore 9/20)
Lunedì 20 (ore 9/12) visita riservata agli studenti
Centro Civico Lama, Via Marco Polo 56 - Bologna

31ª Mostra dei Funghi e delle Erbe

Mostra mercato di tartufi, funghi freschi e conservati
frutti di bosco e prodotti di erboristeria
Funghi commestibili e velenosi a confronto
Esposizioni varie a tema naturalistico

ENTRATA LIBERA

Errata corrige - Bollettino N. 82

Nell'articolo "Osservare i funghi" del precedente bollettino, per un errore tipografico, a pag. 5 sono state pubblicate tre immagini uguali, di seguito riportiamo le due immagini mancanti.

Inoltre:

Nella prima immagine di pag. 5 va corretto il testo in *Xerocomus pruinatus* al posto di "Xeroporus", chiaramente errato.

Ci scusiamo con i nostri lettori per gli errori presenti in questo articolo che comunque non perde la sua validità nella parte del testo.

Ricordo, infine, che il numero del cellulare del gruppo è 388.92.46.720 e non 338.92.46.720 come scritto alcune volte.



occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

Periodico trimestrale - Luglio 2008 N° 83
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 - I festeggiamenti per il 30° anno
- III - I funghi di stagione
- IV - I funghi e l'uomo: Il comportamento
- V - La ricetta
- VI - L'albero della morte
- VI - Il fungo che uccide gli uccelli
- VII - Erbe spontanee: La menta
- VIII - Programma delle attività

In copertina: testi e fotografie di
Giovanni Consiglio

I funghi di stagione

William Zuntini - Foto di G. Consiglio

Le grandi manovre sono iniziate!

L'esercito è già in marcia per boschi e vallate, pronto a combattere la propria battaglia all'ultimo porcino. Il bastone brandito come una spada, ogni soldato di questa guerra silenziosa e tenace non si arresta davanti a niente pur di riempire il cestino, animato dall'ancestrale istinto dell'uomo raccoglitore. Incamera con avidità finferli, russole, boleti, prataioli, vesce, mazze di tamburo, talvolta, purtroppo, anche amanite mortali e lattari pepatissimi.

Ma appunto, come si presenta il cercatore medio davanti al misterioso mondo dei funghi? Una buona parte dell'immenso sciame che invade i boschi alla ricerca di variopinte prelibatezze non ha nessuna preparazione e ... rischia di persona.

Come si può fare per non incorrere in disavventure in qualche caso irreparabili? La ricetta magica non esiste, ma non c'è neanche bisogno di studi complicatissimi. Soprattutto molto buon senso e attenersi alla massima aurea del «nel dubbio astenersi».

Nel dubbio, è meglio far controllare i funghi agli Ispettori Micologi delle USL, o frequentare il Gruppo Micologico AVIS o, prima di quest'ultima scelta, iscriversi a un "Corso di avviamento alla Micologia".



Nei mesi di maggio e giugno l'acqua non è mancata e con il caldo nel bosco potremo vedere tante specie di funghi: alcune *Russula* come la *R. vesca*, la *R. cyanoxantha*, per citare quelle più conosciute; nei querceti e castagneti caldi il *Boletus aestivalis* e il *B. luridus*; un po' in tutti i boschi il *B. erythropus*, il *B. pinophilus* (questo frequente nelle faggete), diverse specie di *Xerocomus* e *Leccinum*, i primi *Cantharellus cibarius*. Queste specie sono tutte buone commestibili ma, potremo trovare anche la primaverile *Amanita verna*, mortale, che incontriamo spesso nei boschi di Monte Sole e l'*A. pantherina*, velenosa: quindi... attenzione!

In questo numero descrivo un fungo commestibile, solo dopo lunga cottura, ma non ancora apprezzato da tutti: ***Boletus luridus* Schaeffer.**



Questo fungo è il capostipite della sezione *Luridi*, che comprende boleti a pori rossi e con carne virante al blu, presenta un cappello con tonalità rossastre, verde oliva, gialle, camoscio o bruno chiaro, che si macchia di azzurro scuro al tocco, soprattutto nei giovani esemplari.

I pori sono rossi, rosso-arancione, rosso scuro o arancione-mattone, molto viranti al blu; i tuboli sono inizialmente gialli, poi giallo-verdastri, infine olivastri, con viraggio blu al taglio. Il gambo è di colore giallo, giallo-arancione e spesso rosso-porpora o rosso barbabietola nella parte inferiore, al tocco vira al blu; la superficie è decorata da un reticolo grossolano a maglie allungate, rosso nella parte superiore.

La carne, soda e compatta nel giovane, presto diventa molle nel cappello e più o meno fibrosa nel gambo; di colore giallo chiaro, immediatamente virante blu al taglio, quasi sempre rosso barbabietola alla base del gambo; il sapore dolce e l'odore buono, fruttato.

Buon commestibile, è specie termofila amante dei boschi calcarei, spesso associato a querceti, faggete e pinete, molto frequente dall'inizio dell'estate all'autunno.

Un buon carattere per la determinazione di *B. luridus* è la presenza della colorazione rossastra, concolore con la superficie dei pori, al di sotto della massa dei tuboli. Questa caratteristica si può apprezzare sia asportando i tuboli e mettendo



così a nudo la superficie della carne sottostante, sia sotto forma di una linea rossa scura presente immediatamente sopra i tuboli, che si nota sezionando il carpoforo. Questo carattere permette di smascherare il nostro fungo in parecchi dei suoi "travestimenti".

I funghi e l'uomo - il comportamento

Paolo Cazzoli e Giovanni Consiglio – Disegni di Giorgio Serra detto "Matitaccia"

Il bosco è un'entità complessa il cui funzionamento è demandato all'interazione di molteplici organismi. Fra questi un compito non indifferente è affidato ai funghi siano essi parassiti, saprofiti o simbiotici, che contribuiscono alla costituzione e alla salute del sottobosco e delle piante superiori. L'uomo è in sostanza un elemento estraneo a questo ambiente e per non arrecar danni deve muoversi e comportarsi in modo adeguato.

Tenere il giusto comportamento che presiede al rispetto del bosco, a prescindere dall'esistenza o meno di norme legislative volte alla tutela di flora e fauna, come quelle che regolano la raccolta di materiale fungino, è una regola e un impegno che tutti coloro che entrano nel bosco dovrebbero rispettare.



Qui di seguito è riportato un piccolo memorandum nel quale vengono riassunte alcune elementari norme comportamentali atte a disciplinare il nostro contatto col bosco. Ricordatevi che siamo suoi ospiti.

- A) non abbandonare rifiuti (sacchetti e contenitori di plastica, lattine, bottiglie e vasetti in vetro, flaconi o barattoli di materiale vario) specialmente se tossici o non degradabili;
- B) non accendere fuochi (se non negli appositi spazi);
- C) non danneggiare alberi né spezzare inutilmente rami e fronde, non incidere tronchi;

- D) non estirpare erbe, arbusti, tuberi, rizomi, bulbi;
- E) non rimuovere il fogliame o gli altri detriti al suolo, né lo strato di humus, con mezzi meccanici (rastrelli o simili);
- F) non raccogliere fiori di specie rare o protette, limitando a pochi esemplari la raccolta di quelli più comuni;
- G) non procurare o produrre rumori molesti;
- H) non accedere al bosco con mezzi motorizzati;
- I) non catturare animali (se non autorizzati e per motivi validi);
- M) non distruggere nidi di formiche o di uccelli, né tane di altri animali;
- N) non disturbare gli animali.

La raccolta dei Funghi

Riguardo ai funghi, un corretto comportamento richiede l'osservanza di raccomandazioni che vengono, qui di seguito, sintetizzate con l'aiuto dei disegni di G. Serra:



Non bastonare o distruggere in alcun modo i funghi (anche i funghi velenosi sono utili al bosco)



Limita la raccolta dei funghi a modiche quantità e non eccedere nella raccolta dei frutti del sottobosco



Evita di raccogliere carpori troppo giovani (che non abbiano ancora sporulato)



Non rimuovere il fogliame o gli altri detriti al suolo, né lo strato di humus, con rastrelli o simili



Evita di raccogliere carpori in stato di avanzata maturazione (finirebbero buttati via)



Raccogli i carpori interi (non tagliarli) evitando però lo scasso del terreno (probabili danni al micelio)

I funghi raccolti devono essere puliti sommariamente sul posto e riposti in contenitori rigidi e aerati per non venire deteriorati durante il percorso. Solo gli esemplari destinati allo studio potranno non essere ripuliti e completamente interi dovranno essere riposti in opportuni contenitori o in un apposito scomparto separato del cesto.

Una volta giunti a casa i funghi dovranno essere puliti accuratamente, tolte le parti deteriorate o bacate e lavati per togliere qualsiasi impurità. A questo punto saranno pronti per essere usati in una delle tante ricette possibili, ad esempio nella seguente ricetta che esalta la cucina spagnola.

Pomodori ripieni di funghi

Tempo necessario: circa un'ora.
Ingredienti per 4 persone:

*6 pomodori maturi ma ben sodi,
250 g di funghi,
200 g di pancetta affumicata,
un peperone verde,
una cipollina,
un mazzetto di prezzemolo,
un pizzico di timo,
un pizzico di maggiorana,
un uovo,
peperoncino rosso, olio e sale.*

Lavare i pomodori, asciugarli, tagliare a ognuno una calotta, eliminare i semi, svuotarli della polpa e tagliare quest'ultima a pezzettini.

Pulire i funghi, lavarli, asciugarli e tritarli grossolanamente. Tritare la pancetta e la cipolla e farle appassire in un tegame con un po' d'olio; unire i funghi, il prezzemolo tritato, il timo, la maggiorana, un po' di peperoncino rosso tritato, il peperone pulito e tagliato a listerelle, salare e aggiungere, in ultimo, la polpa dei pomodori. Far restringere il sugo, mescolando, togliere dal fuoco, lasciare un po' intiepidire il composto e legarlo infine con l'uovo.

Riempire con il composto i pomodori, allinearli in una teglia unta d'olio, irrorarli ancora con un filo d'olio e metterli in forno per un quarto d'ora circa.

Servirli nello stesso recipiente di cottura.

L'albero della morte

Nino Lontani

Il Tasso conosciuto anche con il nome di "Albero della morte", è considerata specie relitta nota con certezza fin dall'inizio dell'era Terziaria. Questa pianta è una Gimnosperma che arriva a 20 m di altezza (più spesso arbusto o semplice cespuglio), sempreverde, scuro, con rami disposti in modo da formare una chioma largamente piramidale o ovoidale; è capace di getti anche dopo l'abbattimento, privilegio raro delle conifere. Corteccia bruno-rossastra, che si sfoglia in grandi placche in età adulta.



I giovani rami sono verdi e glabri. Le foglie inserite a spirale sui rami, sono per lo più disposte su due file opposte, lunghe 1-3 cm, lineari, decorrenti dopo uno stringimento che simula un picciolo molto breve, mucronate, di un verde scuro e lucente superiormente, più chiare sotto (non bianche

come nell'Abete), a nervatura mediana sporgente su ambedue le facce. Fiori maschili e femminili su due individui separati (talvolta alcuni fiori femminili su individui maschi), molto piccoli, quelli maschili in amenti ascellari, quelli femminili solitari, minuscoli (ovulo contornato da squame) terminali su rametti brevi. Frutto: seme di 6-7 mm, duro, ellissoidale, bruno-olivastro, portato come in una coppa carnosa, vischiosa, rosso vivo, aperta alla sommità, l'arillo.

Fiorisce da aprile a maggio; i frutti maturano in agosto-settembre dello stesso anno.

Nella nostra Regione è presente con individui imponenti nelle Foreste casentinesi (Forlì). Le segnalazioni per località della fascia collinare prossime a Rimini, Bologna e Parma sono da riferire a micropopolazioni subspontanee nate da semi trasportati dagli uccelli; questa specie è infatti ampiamente coltivata in giardini privati e pubblici e nei cimiteri. Non segnalata nel reggiano e nel ravennate. Il Tasso preferisce i luoghi ombrosi e un'atmosfera abbastanza umida, come l'agrifoglio, e si sviluppa al riparo di altri alberi anche se fitti [faggete, ambienti

rupestri su calcareniti (Ripa della Moia, Appennino cesenate), ed ofioliti (Valle del Dragone, Modena)]. Altitudine 200-1500 m.

È un'essenza abbastanza fragile, che teme il freddo intenso, soprattutto nella sua prima giovinezza. I fattori di minaccia del Tasso sono gli interventi silvicolture non attenti alla sua presenza.

Le foglie, i rami, il seme, il legno racchiudono un alcaloide abbastanza tossico per l'uomo e per la maggior parte degli animali domestici: la «tassina», veleno narcotico e paralizzante che non viene distrutto né dall'essiccamento né dall'ebollizione.

Glossario:

Amento: Infiorescenza generalmente cilindrica, i cui fiori, di un solo sesso, senza corolla e a volte ridotti a soli stami o a soli pistilli, sono raggruppati su un asse, solitari o in numero ridotto, all'ascella di una brattea (es. amenti dei Salici, dei Castagni).

Arillo: involucreo carnoso di alcuni semi.

Mucrone: punta fine, corta e rigida di una foglia, di un sepalò ecc.

Il fungo che uccide gli uccelli

Che alcuni alimenti, come i panelli di semi oleosi, potessero diventare nocivi per gli animali era un fatto noto da tempo. Ma fu solo nel 1960 che il problema divenne di particolare interesse. In quell'anno, nelle regioni meridionali e orientali dell'Inghilterra, si verificò una generale moria degli uccelli. La morte era preceduta da perdita di appetito, da debolezza delle ali, da letargismo.

All'esame anatomico-patologico gli animali morti presentavano processi emorragici e necrotici in sede epatica e alterazioni nei reni. Analoga malattia fu poi constatata nelle anitre, nel 1962 e 1963, in Austria, in Ungheria e in Spagna. Già ai primi accertamenti la malattia si dimostrò non infettiva, né contagiosa, legata quindi a cause non parassitarie e fu logico pensare che fosse di origine alimentare.

L'alimento consumato era rappresentato da panelli di arachide provenienti dal Brasile. Analoghe intossicazioni si erano verificate con la farina di arachide proveniente da alcune regioni dell'Africa e dell'India che interessarono anche altri animali (suini, ovini, bovini).

Dopo vari studi e ricerche sui semi di arachide si riuscì a isolare un metabolita tossico di *Aspergillus flavus* Link, la cui presenza era particolarmente frequente. Questo elemento fu denominato "aflatossina". L'aflatossicosi rappresenta il primo esempio di intossicazione alimentare dovuta a metaboliti fungini.

Le aflatossine rappresentano i principali composti tossici che *A. flavus* produce, ma ve ne sono altri: acido aspergilloso, flavicina, flavicidina, acido flavicillico ecc. D'altra parte, le aflatossine non sono prodotte solo da *A. flavus*, ma anche da altri *Aspergillus*, da alcuni più noti *Penicillium* e da varie altre specie.

Erbe spontanee

Mirella Vanni

La menta piperita (*Mentha piperita* L.) Famiglia *Lamiaceae* (*Labiatae*)

La menta selvatica o mentastro è originaria del Mediterraneo ed è stata importata dagli antichi Romani in Inghilterra, dove è ancora oggi conosciuta come menta romana o anche come "Horse mint", perché è servita per molto tempo a curare le fiacature dei cavalli. Diffusissima in America sotto il nome di *Spearmint*, viene utilizzata anche per aromatizzare la gomma da masticare.



Le mente si ibridano con grande facilità e forse una menta pura non esiste più, perfino l'odore non è mai uguale, senz'altro diversificato dalla composizione e dall'esposizione del terreno. Un ibrido relativamente recente che sembra sia derivato da un incrocio naturale tra la *Mentha aquatica* e la *M. viridis* è la menta piperita, dall'odore pungente e dal sapore quasi pepato. È una pianta perenne con rizoma e stoloni. Nel primo anno si forma un sistema radicale dato da una radice principale e da numerose radichette, successivamente la radice sparisce, la parte basale si lignifica e si trasforma in rizoma, dal quale partono gli stoloni sia sotterranei che striscianti

sul suolo. Dai nodi degli stoloni si sviluppano radici verso il basso e rami verso l'alto; stoloni e rami sono spesso di colore violaceo, i fusti, più o meno eretti, sono alti 50-60 cm e hanno sezione quadrata.



Le foglie, opposte, hanno un corto picciolo, sono da ovali-allungate a lanceolate, ristrette alla base e acuminate all'apice, il margine è irregolarmente dentato, il colore è verde scuro con le nervature rossicce o violacee evidenti nella pagina inferiore.

I fiori sono raggruppati in una specie di spiga all'apice dei rami o all'ascella delle foglie superiori, il calice tubulare

ha cinque denti lanceolati; la corolla, violetta, è tubulare e divisa alla fauce in quattro lobi, di cui uno molto più grande degli altri.

Il frutto è dato da quattro acheni ovoidali bruni lucenti racchiusi nel fondo del calice persistente.

La menta ha mille usi: nel tè e nelle tisane (talvolta anche unita al tiglio), nelle salse, negli aperitivi e nelle insalate o per aromatizzare arrosti e bistecche.

Per i suoi principi attivi ha proprietà dissetanti, rinfrescanti, digestive, anti-fermentative, antispasmodiche e leggermente analgesiche.

Un tempo, quando le medicine non erano all'ordine del giorno, foglie di menta fresca stipate in un bottigliino di olio e tenute al sole per una decina di giorni fornivano un buon calmante per le irritazioni della pelle: merito del mentolo, lo stesso che estratto chimicamente e unito al talco dà il famoso talco mentolato, sollievo di ogni prurito e di ogni infiammazione.

La menta *Pulegium* sotto il suo nome popolare di cacciapulci, indica per quale impiego fosse un tempo preziosa; gli Arabi, che hanno un vero culto per la menta, non mancheranno mai di avere addosso un sacchettino di foglie secche anche per allontanare le mosche e per il loro tè alla menta che non sarà afrodisiaco, come sostengono, ma è certamente squisito.



– È il più abile cercatore di funghi della zona...

Programma luglio-agosto-settembre

Nei mesi di luglio e agosto gli incontri del lunedì saranno sospesi. Riprenderanno lunedì 1 settembre.

Partecipazione alla Festa Provinciale dell'Unità

Da venerdì 29 agosto a domenica 21 settembre saremo presenti con un nostro stand nella zona ESAFORUM per presentare le specie di funghi che cresceranno in quel momento e per illustrare la nostra attività, per insegnare a riconoscere i funghi più pericolosi e il corretto comportamento nel bosco.

Il nostro stand sarà vicino a quello dell'AVIS e anche noi cercheremo di incentivare la domanda per la donazione del sangue.

Sabato 6 e domenica 7 settembre allestiremo una grande Mostra di Funghi

Le Sagre e le Mostre d'autunno

21 settembre – In questa domenica nei Giardini Margherita si terrà Volontassociate, la festa delle Associazioni di Bologna. Per questa occasione stiamo organizzando una camminata attorno al laghetto per bambini sotto i 10 anni. Per le iscrizioni o informazioni telefonare ai numeri del Gruppo Micologico. Nel pomeriggio offriremo un assaggio di polenta condita cotta a legna in un grande pentolone e poi versata sul tagliere e servita al momento.

28 settembre – Tutti a Castel S. Pietro Terme per la prima Sagra del Fungo. Questa manifestazione nata come sola Mostra si sta allargando ai ristoranti e ad alcuni ambulanti che venderanno funghi e prodotti naturali.

4 e 5 ottobre - Nel borgo medioevale di San Sisto (Pesaro-Urbino), vicino a Carpegna dove si produce il famoso prosciutto, si terrà la Sagra del Porcino, con ristoranti e ambulanti che offriranno i prodotti tipici del luogo. In questa occasione allestiremo una grande Mostra Micologica.

5 ottobre – Nel bellissimo "Agriturismo Le Conchiglie", Località Lagune, via Lagune 76/1, Sasso Marconi, si terrà una interessante Mostra dei Funghi. La località vale una gita e dopo avere visitato la mostra si potrà pranzare nel ristorante dell'Agriturismo. Prenotazione consigliata.

CORSO TEORICO PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

Corso di Autunno

6 lezioni con i funghi e proiezioni di diapositive Presso la Sede del Gruppo, con inizio alle ore 21,00.

Lunedì 15, Mercoledì 17, Lunedì 22, Mercoledì 24 e Lunedì 29

Domenica 5 ottobre: Uscita di gruppo per una lezione pratica nel bosco.

Per frequentare il corso e ottenere il permesso di raccolta in occasione dell'uscita di domenica 5, è necessaria l'iscrizione, che potrà essere formalizzata il lunedì sera, dalle ore 21 alle ore 22, presso la Segreteria del Gruppo.

Per ulteriori informazioni telefonare al 335.62.85.923 o 388.92.46.720

PRESSO LA NOSTRA SEDE SONO IN VENDITA I PERMESSI PER LA RACCOLTA FUNGHI

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

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