

occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**



GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Limacella guttata (Pers. : Fr.) Konrad & Maublanc

Cappello 80-120 mm, emisferico-conico ottuso, poi piano-convesso o piano con largo umbone appiattito; superficie liscia, sericea e opaca, vischiosa con tempo umido; di colore crema-ocraceo, crema-rosato, con centro più scuro, oca-brunastro o fulvo. Lamelle libere, fitte, bianche. Gambo 80-140 x 10-20 mm, cilindrico, progressivamente allargato in un bulbo arrotondato; anello biancastro membranoso. Carne biancastra con odore e sapore farinacei. Cresce tra il fogliame dei boschi di latifoglie e conifere, dall'estate all'autunno.



Geoglossum cookeanum Nannfeldt

Ascomi composti da apotecii stipitati di 60-70 mm di altezza e 10-15 mm di larghezza. Apotecio fusiforme o spatoliforme, irregolarmente appiattito, con apice ottuso, arrotondato, in alcuni casi incavato così da assumere la forma di un cucchiaino allungato. Superficie imeniale liscia, nerastra. Gambo non chiaramente delimitato, cilindraceo in basso ma dilatato in alto dove si raccorda all'apotecio, anch'esso nerastro, liscio o finemente ruvido, opaco. Carne piuttosto tenace, nerastra. Cresce a piccoli gruppi su terreno sabbioso, in zone erbose o muscose; in autunno ma invernale-primaverile in zone a clima mediterraneo.

95

Novembre 2011

Festa dei Funghi e della Natura

Ermanno Scalambra

La "Festa dei Funghi e della Natura", che ha animato il centro cittadino, è una nuova e straordinaria iniziativa concordata tra il Gruppo Micologico AVIS, il Comune di Bologna e la Fondazione Marino Golinelli con il patrocinio del Comune e della Provincia di Bologna.



La Festa è iniziata sabato 8 ottobre con la "Mostra fotografica a tema naturalistico", che si è tenuta presso la Manica Lunga di Palazzo d'Accursio. Sono state esposte 44 immagini della flora e della fauna della nostra Regione, fotografie realizzate da appassionati Soci del Gruppo Micologico AVIS durante le loro escursioni. La Mostra, che è rimasta aperta tutti i giorni dalle ore 9,00 alle ore 19,00

ha costituito un oneroso impegno da parte dei Soci che ne hanno prima curato l'allestimento (Gastone Spisni e Guido Perdisa) e poi, con la collaborazione di un altro gruppo di Soci provveduto a presenziarla per tutta la sua durata.

La Festa è entrata nel vivo sabato 15 e domenica 16 con due importanti eventi:

1) Percorso didattico sui funghi e l'ambiente presso START - Laboratorio di Culture Creative, ubicato sotto il Voltone del Podestà di Piazza Re Enzo.

Questo evento eccezionale ha richiesto l'impegno e la collaborazione degli specialisti del Gruppo e degli animatori di START per trasferire a questi ultimi le nozioni indispensabili per presentare la scienza come gioco finalizzata al coinvolgimento dei più piccoli (bambini dai 6 ai 13 anni) per introdurli alla conoscenza del fantastico mondo dei funghi. L'utilizzo dei microscopi, la possibilità di usare reagenti per la determinazione, hanno permesso di far conoscere ai partecipanti i funghi, toccandoli anche dal vivo. Un percorso didattico NUOVO per avvicinare la meravigliosa natura, che ci risulta unico nel suo genere.

2) "34ª Mostra dei Funghi e delle Erbe" con esposizione di piante e di funghi spontanei freschi. L'esposizione, curata dal Gruppo Micologico, si è tenuta sotto il Voltone del Podestà di Piazza Re Enzo coinvolgendo tutta la cittadinanza.

Sono state esposte in una magnifica coreografia oltre 200 specie di funghi e oltre 60 specie di erbe e piante spontanee.

VUOI SAPERE COSA SONO I FUNGHI? VUOI DISTINGUERE I COMMESTIBILI DAI SOSIA VELENOSI? NOVE LEZIONI CON PROIEZIONE DI IMMAGINI

Le lezioni si terranno tutti i martedì dal 7 febbraio al 3 aprile 2012
con inizio alle ore 21, presso la Sede del

Gruppo Micologico AVIS in Via dell'Ospedale 20, Bologna.

Per informazioni telefonare ai numeri 377.16.94.210 - 335.62.85.923
oppure consultare: www.avis.it/bologna, pagina "Micologi"
o scrivere a gmavisbo@gmail.com

Durante il corso saranno trattati i seguenti argomenti:

- Cosa sono i funghi e come si osservano.
- I funghi con imenoforo particolare, con imenoforo a lamelle e con imenoforo a tuboli.
- Gli alberi e i funghi.
- Funghi commestibili e velenosi a confronto.
- Come raccogliere e conservare i funghi.
- Legge regionale sulla raccolta dei funghi.

Il costo è di 70 euro e comprende la dispensa del corso, l'iscrizione al Gruppo Micologico AVIS per l'anno 2012 e il permesso di raccolta scientifica per la regione Toscana.

Prezzo speciale di 65 euro per i donatori di sangue che presenteranno il tesserino AVIS e per un familiare, 50 euro per il secondo familiare.

Le iscrizioni si ricevono il lunedì sera, dalle 21 alle 22, presso la Segreteria del Gruppo. L'iscrizione può essere prenotata con SMS al 377.16.94.210 o mediante mail, specificando nome e cognome di tutti i partecipanti. L'iscrizione potrà essere formalizzata martedì 7 febbraio, prima dell'inizio del corso.

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

Periodico trimestrale - Novembre 2011 N° 95
Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini
Sede: via dell'Ospedale, 20 - Bologna
Tel. 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301
E-mail: gmavisbo@gmail.com
www.avis.it/bologna

SOMMARIO

- II Festa dei Funghi e della Natura
- IV Il frutto dei cioccolatini
- IV Ricetta: Alchechengi glassati al cioccolato
- V La mia esperienza con *Macrolepiota procera*
- VI Il Genere *Cantharellus* Adans. ex Fr.
- VIII Programma delle attività

In copertina: testi e fotografie
di Giovanni Consiglio

Inoltre, durante la settimana della Festa alcuni ristoranti della zona hanno preparato e proposto succulenti piatti a base di funghi con ricette tradizionali e moderne.



L'organizzazione della festa ha costituito uno straordinario impegno per il Gruppo Micologico con il coinvolgimento di oltre 60 soci impegnati nelle varie attività di ricerca e determinazione dei funghi e delle erbe, allestimento degli stand e assistenza al pubblico durante la Mostra per fornire informazioni e chiarimenti al fine di soddisfare tutte le curiosità dei visitatori.

Quest'anno l'attività di ricerca è stata particolarmente complessa a causa della perdurante siccità, che ha prosciugato i nostri boschi, e solo grazie agli ottimi rapporti con altri gruppi micologici sparsi in tutto il nord Italia, curati dal nostro vicepresidente Giovanni Consiglio, è stato possibile reperire un numero importante di specie interessanti per l'allestimento della Mostra. Ma i funghi più freschi e più belli, compresi molti porcini, sono stati portati dalla squadra che si è recata nel parmense.



Elencare tutti i Soci che hanno contribuito in vario modo alla realizzazione della festa e ai quali va il più sentito ringraziamento del Consiglio Direttivo, risulterebbe estremamente impegnativo senza incorrere in spiacevoli dimenticanze, per cui ci limiteremo a menzionare solo i responsabili dei vari settori: Franco Vezzani (rapporti con gli Uffici comunali e ricerca di sponsor), Ermanno Scalambra (allestimento e logistica), Enzo Franceschini

(organizzazione delle attività dei Soci), Giovanni Consiglio e Mirco Illice (determinazione funghi e attività didattica con START), Dina Bertoncelli (esposizione funghi), Nino Lontani (determinazione ed esposizione piante), Gastone Spisni e Guido Perdisa (Mostra fotografica) e Sergio Marani (segreteria e contabilità), che insieme al presidente Paolo Cazzoli e a tutto il Consiglio Direttivo sono stati i promotori e gli animatori dell'idea di riportare la Grande Mostra dei Funghi nel centro storico di Bologna.

Un ottimo risultato è stato raggiunto anche nella promozione della donazione del sangue e nella raccolta di domande d'iscrizione all'AVIS grazie all'attività del Gruppo Giovani coordinato da Mara Lolli.

Gli obiettivi che il Gruppo Micologico AVIS si era posti quando ha iniziato la collaborazione con il Comune e la Fondazione Marino Golinelli erano i seguenti:



1. Realizzare iniziative culturalmente avanzate, con partner qualificati, per diffondere la conoscenza, l'amore e il rispetto della natura.
2. Riproporre la realizzazione della grande Mostra dei Funghi e delle Erbe nel centro di Bologna in sintonia con gli obiettivi della Fondazione Marino Golinelli di portare la scienza in piazza per la diffusione della cultura.
3. Contribuire allo sviluppo del progetto START nei campi della Micologia coinvolgendo le scolaresche, le famiglie e il grande pubblico interessato.
4. Coinvolgere sponsor (ristoranti, bar, attività commerciali ecc.) organizzando eventi collaterali a tema per sviluppare una cultura eno-gastronomica collegata ai funghi e alle erbe.
5. Come Gruppo AVIS, promuovere la donazione del sangue, fonte di energia rinnovabile, come una scelta sociale e di educazione alla salute.
6. Mettere a disposizione le competenze del Gruppo Micologico AVIS per la realizzazione di manifestazioni in grado di coinvolgere il grande pubblico.

A manifestazione conclusa, possiamo tranquillamente asserire, con soddisfazione, che gli obiettivi sono stati quasi tutti pienamente centrati e per quelli non completamente realizzati si sono raccolte interessanti esperienze per poterli coronare con successo in futuro.

Il frutto dei cioccolatini

Mirella Vanni



Tutti conosciamo l'alchechengi per aver trovato il suo frutto, almeno una volta, tra i cioccolatini e i bon bon tutto avvolto nel cioccolato fondente!

L'alchechengi è una pianta erbacea perenne che raggiunge il metro di altezza e si riconosce facilmente per i calici che avvolgono la bacca, simili a piccoli "lampioni cinesi" arancioni. Al tatto il calice ha una consistenza quasi cartacea e sovente è poroso. Ci si aspetta un petalo ma se si cerca di spezzarlo è molto più tenace e resistente. Nonostante questo si apre facilmente con le mani.

Le foglie sono verdi chiare, alterne, lunghe tra i cinque e gli otto centimetri, di forma ovale acuminata con margine intero o irregolarmente dentato. Quando i frutti maturano l'alchechengi lascia la sua sede. Le foglie e il

rizoma sono velenosi perché contengono solanina, che provoca mal di testa, vomito, nausea e diarrea, che compaiono entro 2-24 ore. L'unico sintomo che dura più di 24 ore è la diarrea che può manifestarsi per più giorni.

I fiori sono delle piccole "campanule" bianco-gialline, divise in 5 lobi, che sbocciano tra maggio e agosto.

Il frutto è una bacca sferica rossa, a volte anche giallo-arancione, a completa maturazione. La bacca, racchiusa in un involucro rigonfio, molto leggero e a tratti trasparente, a forma di lampioncino, matura in settembre-ottobre.

La potete trovare ai bordi dei boschi e tra le siepi, sia in pianura che in collina, ma solo fino a 800 metri di altitudine, soprattutto nelle regioni centro-settentrionali della nostra penisola. La crescita della pianta è favorita dall'esposizione non diretta ai raggi solari: preferisce poca ombra.

Date le sue proprietà medicinali è coltivata fin dall'antichità. Le bacche, unica parte commestibile della pianta, hanno la forma di una piccola ciliegia, il gusto ricorda quello del lampone. Dalle bacche si può ricavare un'ottima marmellata. Si possono mangiare da sole o aggiunte alle insalate. Se seccate leggermente si possono mettere sott'aceto o in salamoia. Contengono una grandissima quantità di vitamina C (il doppio di quella contenuta nel succo del limone), acido citrico, tannino e zucchero. In erboristeria l'alchechengi si usava per le malattie in cui c'era bisogno di un'azione diuretica marcata, poiché possiede proprietà depurative, diuretiche, emollienti e febbrifughe. Viene usato soprattutto per curare la gotta, le calcolosi e alcuni edemi.

Si coltiva facilmente, dà origine a un rizoma strisciante interrato molto profondamente: in questo modo è permessa la propagazione e la vegetazione che segue la stasi invernale.

Le nostre ricette

Alchechengi glassati al cioccolato

Ricetta letta su: www.kittyskitchen.it

Ingredienti:

alchechengi

gocce di cioccolato fondente al 70%

zucchero a velo

Sciogliere le gocce di cioccolato a bagnomaria. Quando sarà ben liquido, aggiungere dello zucchero a velo per farlo addensare un pochino e fare la glassa.

Aprire delicatamente gli alchechengi liberando i frutti dai loro involucri ma lasciandoli attaccati e girati nel verso opposto a quello in cui erano prima. Immergere i frutti nel cioccolato e disporli su un foglio di carta forno ad aspettare che solidifichino a temperatura ambiente.

Quando il cioccolato sarà indurito, possono essere mangiati.



La mia esperienza con la *Macrolepiota procera*

Barbara Montanari

Mi chiamo Barbara e vivo a Bologna. Mio padre sin da bambina mi ha trasmesso la passione di trascorrere molto tempo nel bosco e curiosa come sono mi piace fotografare ogni specie che vi incontro. Tra queste i funghi, misteriose entità che colorano e vivono in simbiosi con la natura circostante.



Macrolepiota procera

Foto: G. Consiglio

Prima di due anni fa non avevo però mai visto la maestosa e squisita *Macrolepiota procera* (volgarmente conosciuta come mazza da tamburo o bubbola maggiore). Mangiate fresche e fritte sono deliziose. Mi ricordo che le mangiai proprio quel giorno che ne trovammo un cesto intero. Il mio palato, il mio stomaco e tutti i miei sensi accettarono volentieri questo fungo dal sapore che ricorda le nocciole. A quel punto tutti i funghi rimasti vennero amorevolmente riposti nel congelatore.

Qualche tempo dopo, una sera, il mio ragazzo decide che preparerà una cena succulenta a base di mazze da tamburo (quelle riposte nel congelatore). Messe nel forno con qualche spezia hanno reso il piatto molto buono e delicato. Trascorsero un paio di ore e andammo a letto... Ma nel cuore della notte un sussulto mi svegliò e con dolori lancinanti mi diressi in bagno. Provavo una sensazione stranissima di nausea, sudori freddi, contrazioni addominali incredibilmente acute. Fortunatamente non ero spaventata e affrontai con coraggio la dura digestione... Dopo circa 6 ore di sosta nel bagno, stremata dall'enorme sforzo fisico, andai a dormire... Il fatto che il mio ragazzo non ebbe assolutamente nessun tipo di disturbo lì per lì non mi fece pensare assolutamente che il colpevole del mio malessere fosse stato il fungo. Questo l'ho capito la volta successiva, quando per

finire la nostra scorta di funghi congelati li ricucinammo. Stesso episodio della precedente avventura. Non ci volevo credere. Sussulto nel letto e fuga verso il bagno. Provai gli stessi sintomi, ma adesso però sapevo che cosa stava per capitarmi e lo sconforto era soprattutto per la durata che è di molte ore. Solo allora capii che la mazza da tamburo congelata non fa per me. Il destino però ha voluto che alle volte nella vita davvero non c'è due senza tre.

Qualche mese più tardi, presi da una signora che vive in Sardegna, diversi vasetti di funghi sott'olio che lei e il marito raccolgono periodicamente, conservandoli in dispensa secondo la loro tradizione ed esperienza nel lavorare diverse specie di funghi... Un vasetto conteneva funghi misti. Una sera io e il mio ragazzo, per fare uno spuntino, decidemmo di gustarci finalmente i funghi misti sott'olio e ci deliziammo il palato... Quando all'improvviso nella spensieratezza di uno spuntino la voce del mio ragazzo rompe in un istante tutta la mia delizia esclamando: «ma questo non è un pezzettino di bubbola?». Sul momento, intanto che mi gustavo l'ennesimo boccone, ignorai quelle parole... Ma lui, il fungo, no... Lui non mi ha ignorata... Rassegnata passai l'ennesima notte in bagno... Fu la mia terza esperienza di intossicazione dovuta all'ingestione di *Macrolepiota procera*.

Da allora questo fungo non si è mai più ripresentato nel mio piatto... Nemmeno raccolto in giornata! Fortunatamente il bosco è pieno di tanti altri funghi commestibili che non mi recano fastidi.



Macrolepiota procera

Foto: P. Gazzoli

Sicuramente il corso che io e il mio ragazzo stiamo frequentando presso il Gruppo micologico AVIS di Bologna, ci darà la possibilità di conoscere più approfonditamente il misterioso mondo dei funghi.

Quanto raccontato da Barbara ci ha stupito e interessato. Si è trattato sicuramente di un episodio di intolleranza personale acuito probabilmente dal consumo di esemplari congelati crudi.

Fenomeni di intolleranza sono noti per il consumo di porcini crudi, per il consumo della *Clitocybe nebularis* cotta, per altre specie crude o cotte a seconda dei casi e per specie congelate e scongelate sul terreno.

In molti casi il soggetto non ha più potuto mangiare quel fungo o anche, soprattutto con i porcini crudi, non ha più potuto mangiare alcun fungo, ma problemi di intolleranza per la *M. procera*, almeno a nostra conoscenza, non sono mai stati segnalati.

Il Genere *Cantharellus* Adans. ex Fr. 1821

Paolo Cazzoli

Quando tra le foglie vediamo spuntare qualcosa di colore giallo, subito pensiamo ai “Galletti”. Se ne vediamo uno, ci avviciniamo con attenzione perché sappiamo che molto probabilmente lì attorno ce ne sono altri e non vogliamo pestarli; col bastone muoviamo delicatamente le foglie per evitare di danneggiare il sottobosco e tutto ciò che lì vive; ci inginocchiamo delicatamente e cominciamo a frugare con le mani alla ricerca di altri “Galletti”.



Cantharellus cibarius

Foto: G. Consiglio

Il piacere di scovarli e raccogliarli è pari al piacere che proveremo nel gustarli. Il loro delizioso odore fruttato e il loro sapore deciso e gradevole li rende infatti fra i migliori funghi commestibili e per questo motivo essi subiscono una caccia forsennata da parte dei “micofagi”...

Questi funghi, assieme ai “Porcini” e agli “Ovoli”, sono conosciuti e apprezzati da moltissimo tempo e quindi sono tra i pochi funghi che hanno un nome dialettale, nome diverso nelle varie zone a seconda delle diverse tradizioni. Oltre al già citato “Galletto”, termine più usato, sono conosciuti anche con i nomi “Finferlo”, “Gallinaccio”, “Giallino”, “Gialet” ecc. Il nome scientifico è *Cantharellus cibarius*.

La possibilità di confusione con altre specie è praticamente inesistente se si osserva l’imenoforo che è un carattere specifico di tutte le specie di questo Genere. In passato sono stati segnalati pericolosi scambi con il velenoso *Omphalotus olearius* (*Clitocybe olearia*) causati probabilmente dalla forma e dal colore giallo, giallo-arancione. Con un minimo di attenzione questo non può succedere in quanto *O. olearius* ha un imenoforo formato da lamelle che lo distinguono nettamente da *C. cibarius*. Dunque il carattere che consente di distinguere facilmente le specie del genere *Cantharellus* (in Italia possiamo contarne circa 15 fra specie e varietà) è l’imenoforo formato da vene o pliche, che prendono il nome di pseudolamelle. In alcune specie può presentarsi leggermente rugoso e in rari casi quasi liscio.

Questo Genere non comprende specie tossiche e tutte

sono molto resistenti, quasi mai attaccate da vermi o larve; ciò permette il ritrovamento di basidiomi praticamente intatti, anche in età abbastanza avanzata.

Cantharellus cibarius

Tutto il fungo è interamente di colore giallo, giallo-arancione, a volte l’imenoforo pseudolamellare ha tonalità più chiare. Il cappello è convesso, poi spianato, infine più o meno depresso al centro, la cuticola è liscia e opaca, il gambo pieno. La carne è giallina o biancastra, soda, con odore fruttato caratteristico. È praticamente ubiquitario e cresce abbondante nei luoghi umidi tra il muschio. La taglia è medio-piccola ma volte si possono incontrare individui con un cappello che supera i 10 cm di diametro e che raggiungono i 150 grammi. I Galletti sono considerati fra i migliori funghi commestibili.

Diverse entità ruotano attorno a questa specie, nel tempo considerate da alcuni varietà e da altri specie autonome. Sono tutte commestibili come la specie tipo.

C. cibarius* var. *bicolor: si distingue per il colore molto chiaro, quasi biancastro, del cappello e del gambo mentre l’imenoforo è di un giallo carico;

***C. cibarius* var. *alborufescens* (= *C. alborufescens*)**: l’intero basidioma è di colore biancastro ma il cappello tende a colorarsi di giallo o di bruno-grigiastro; dove viene toccato si macchia lentamente di rosso-brunastro in tutte le parti. Questa specie si caratterizza anche per un odore debole e per la crescita in boschi termofili associato a leccio.



Cantharellus cibarius var. *alborufescens*

Foto: P. Cazzoli

***C. cibarius* var. *ferruginascens* (= *C. ferruginascens*)**: si distingue dalla specie tipo soprattutto per il fatto di macchiarsi di rosso-brunastro alla manipolazione o in vecchiaia e per l’odore più debole; il cappello può essere giallo chiaro con sfumature olivastre. Da alcuni è considerato sinonimo di *C. alborufescens*.

***C. cibarius* var. *amethysteus* (= *C. amethysteus*)**: si distingue per le squamette adnate di colore ametista o violacee che ricoprono più o meno estesamente il cappello; ha un odore più debole.



Cantharellus cibarius var. *amethysteus*

Foto: P. Cazzoli

Cantharellus friesii

Specie simile al *Cantharellus cibarius*, se ne differenzia per avere una taglia minore, per il colore arancione vivo, per le pseudolamelle grosse, anastomizzate e rosa-arancioni e per un odore più aromatico. Cresce specialmente sotto latifoglie (castagni e faggi). È commestibile, ma a causa della rarità e della piccola taglia è da considerare privo di interesse alimentare e da proteggere.



Cantharellus friesii

Foto: G. Consiglio

Cantharellus melanoxeros

Questa specie è caratterizzata dalla tendenza al lento annerimento delle superfici e della carne. Il colore complessivo è giallo sporco o crema-ocra, l'imenoforo è rosa-lilla, venoso, fortemente decorrente e anastomizzato. Cresce presso latifoglie (querce e faggi). È commestibile, ma a causa della rarità è da proteggere.

Cantharellus ianthinoxanthus

Specie spesso confusa con la precedente, si distingue per la mancanza di annerimento e per il cappello giallo, spesso con toni grigio-lilla. Cresce solitamente a gruppi, spesso cespitoso, nei boschi di latifoglie, soprattutto faggio. È commestibile, ma a causa della rarità è da proteggere.

Cantharellus lutescens

Specie di piccole dimensioni, di rado medie, nota con il nome Finferla. Ha un cappello crateriforme, scaglioso, lobato-frastagliato, di colore bruno seppia su fondo arancione, un imenoforo con venature forcate, irregolari, da giallo uovo ad arancione-salmone, un gambo giallo, giallo-arancione, lungo, sinuoso e liscio, una carne sottile, elastica, con forte odore aromatico. Cresce praticamente in tutti i boschi ma predilige quelli di pino dove lo si può trovare abbondante. Ottimo e ricercato commestibile. Dalla specie tipo si distingue la var. *schizochroicus* a cui manca il pigmento giallo e perciò l'imenoforo e il gambo sono bianchi.



Cantharellus lutescens

Foto: G. Bordoni

Cantharellus tubaeformis

Simile al precedente ma di taglia normalmente minore si differenzia per il cappello grigio-bruno, bruno-ocra, per il gambo giallo sporco o bruno-giallastro e per l'imenoforo giallo-grigio. L'odore è nullo o leggermente aromatico. Meno frequente del precedente ha una crescita cespitosa o a gruppi in boschi di latifoglie e conifere. Commestibile.

Cantharellus cinereus

Questa specie si riconosce facilmente per il cappello e il gambo neri e per l'imenoforo grigio che presenta evidenti pliche piuttosto spaziate e anastomizzate. La carne è grigiastra, sottile, e ha un odore fruttato, come di prugna. Specie di taglia media o piccola, è poco frequente ma non rara, cresce in boschi di latifoglie. È un discreto commestibile.



Cantharellus cinereus

Foto: G. Consiglio

Programma da novembre ad aprile

TESSERAMENTO ANNO 2011

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

* Il Socio AMB (Associazione Micologica Bresadola) riceverà la tessera AMB e la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA", il cui Direttore è il nostro Vice Presidente, Giovanni Consiglio. La quota indicata è comprensiva anche del tesseramento al nostro Gruppo.

L'iscrizione e il rinnovo potranno essere formalizzati tutti i lunedì sera non festivi dalle 21 alle 22, presso la Sede del Gruppo, oppure con un versamento in ccp n° 76365519 specificando la causale.

EVENTI CULTURALI E RICREATIVI

Dal mese di marzo, funghi permettendo, riprenderemo la normale attività con lezioni dal vivo e conferenze. Il programma dettagliato di questi eventi è ancora da definire.

Domenica 27 novembre

Pranzo Sociale, presso il ristorante "I Salici Agriturismo", via Suor O. Donato, 108 - Anzola Emilia. Ritrovo alle ore 12,30.

Lunedì 19 dicembre

Auguri di fine anno in Sede, inizio ore 21. I soci sono invitati a portare cibi e bevande.

Da martedì 7 febbraio a martedì 3 aprile

Corso di avviamento alla Micologia, con nove lezioni presso la nostra sede.

Da martedì 17 aprile a martedì 15 maggio

Corso per imparare a riconoscere le piante, con cinque lezioni presso la nostra sede.

Domenica 15 aprile

Escursione alla ricerca dei funghi primaverili del litorale, con mezzi propri e pranzo al sacco. Alla fine dell'escursione, i funghi raccolti saranno determinati e discussi.

Martedì 1 maggio

Escursione alla ricerca dei funghi primaverili, con mezzi propri e pranzo al ristorante.

ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

L'Assemblea Ordinaria dei Soci del 2012 è indetta in prima convocazione domenica 15 aprile alle ore 22 e in seconda convocazione lunedì 16 aprile alle ore 21.

Ordine del Giorno:

- Nomina del Segretario dell'Assemblea;
- Relazione del Presidente;
- Relazione del Responsabile Scientifico;
- votazione del bilancio consuntivo 2011;
- Proposte e iniziative da attuare nel 2012;
- Varie ed eventuali.

PRESSO LA NOSTRA SEDE SONO IN VENDITA I PERMESSI PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI NELLA PROVINCIA DI BOLOGNA



GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola
ONLUS prot. n° 235359/2006 - c.f. 92047830374 - ccp 76365519
c/o AVIS Bolognese - via dell'Ospedale, 20 - 40133 Bologna
Tel.: 377.16.94.210 - Fax: 051.642.93.01
e-mail: gmavisbo@gmail.com - www.avis.it/bologna