

occhio al fungo

AVIS

Bollettino del Gruppo Micologico



Ottobre 2007



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



***Amanita pantherina* (De Cand. : Fr.) Krombholz**

Specie di medie dimensioni, caratterizzata da un cappello coperto di verruche irregolari, farinose e fugaci, di colore bianco su fondo bruno-ocra o bruno scuro e con margine finemente striato; da un gambo munito di un anello solitamente situato a mezza altezza, con la base bulbosa inguainata da una volva in parte dissociata in uno o due cercini anulari. È un'Amanita più tossica della più nota *A. muscaria*. Anche *A. pantherina* veniva, un tempo, usata come "moschicida".

***Lepiota cristata* (Bolt. : Fr.) Kummer**

Ecco un'altra specie tossica, di piccole dimensioni, che possiamo trovare, dall'estate all'autunno, anche nel nostro giardino. Presenta un cappello con un largo umbone ottuso, la superficie ricoperta di squamette bruno-rossicce su fondo bianco; lamelle bianche; gambo un po' bulboso alla base, liscio, di colore dapprima bianco poi rosa-brunastro, munito di un anello molto fugace. È una specie che provoca una sindrome gastrointestinale a breve incubazione (dal termine del pasto fino a 3 ore dopo). Tutte le *Lepiota* di piccole dimensioni sono considerate tossiche, con avvelenamenti simili a quelli delle *Amanita* mortali.



Editoriale

Paolo Cazzoli

Proseguendo il lavoro impostato all'inizio dell'anno, nel mese di settembre abbiamo programmato due corsi: il primo nella nostra sede dal 12 al 26, il secondo a Monteveglio dal 25 settembre al 7 ottobre. Entrambi prevedono cinque lezioni in aula e una lezione nel bosco. Nel momento in cui scrivo, questi corsi non si sono ancora svolti, ma spero che avranno un buon successo come è accaduto per i precedenti.

Un buon successo di pubblico ha avuto la nostra presenza alla festa dell'Unità, soprattutto per la mostra che abbiamo presentato nei giorni uno e due settembre. Le specie presentate non sono state numerose a causa dell'andamento stagionale, ma sicuramente interessanti.

Il mese di ottobre si preannuncia, come al solito, ricco di impegni.

Domenica 7 siete tutti invitati all'agriturismo "Le Conchiglie", località Lagune - Sasso Marconi, dove oltre a vedere la nostra mostra dei funghi potrete pranzare al ristorante e passare una piacevole giornata a passeggio nei prati e nei boschi dell'Agriturismo. In alternativa, per chi ha vo-

glia di viaggiare, potrete recarvi a San Sisto (Pesaro-Urbino) alla Mostra Regionale delle Marche per visitare l'esposizione dei funghi, che allestiamo ormai da molti anni, e consumare un pasto a base di funghi e non solo, in qualche ristorante del grazioso paese e acquistare funghi freschi e prodotti tipici locali nei banchetti dell'ormai famoso mercato.

Domenica 14 non faremo mostre ma saremo in Toscana nei pressi di Roccastrada per la consueta fine settimana. Speriamo che come gli anni scorsi i funghi non manchino.

Domenica 28 allestiremo la mostra dei funghi "Buoni e Cattivi" a Castel San Pietro Terme e questa potrà essere anche l'occasione per visitare la contemporanea mostra-mercato dell'Antiquariato.

Per finire l'anno, mancano ancora due appuntamenti importanti: il pranzo sociale che stiamo cercando di organizzare con alcune novità che sicuramente piaceranno ai soci e gli ormai tradizionali auguri di fine anno che ci faremo assaggiando alcune prelibatezze confezionate dai nostri soci.

Ma dimenticavo l'impegno più importante e più gravoso che il nostro gruppo affronta ormai per la trentesima volta.

La Mostra dei Funghi e delle Erbe. Ma quest'anno vogliamo fare anche di più e abbiamo organizzato la **Festa dei Funghi e della Natura.**

La manifestazione si terrà come negli ultimi anni presso il Centro Civico Lame, via Marco Polo 56 - Bologna, il 20, 21 e 22 ottobre.

Nei giorni di sabato 20, ore 16-20, e domenica 21, ore 9-20, potrete visitare oltre le tradizionali mostre dei funghi, dei funghi commestibili e velenosi a confronto, delle piante spontanee, anche altre esposizioni a tema naturalistico. Potrete esaminare e acquistare libri a tema e il calendario dei funghi del 2008.

Ma la novità è il piccolo mercatino dove sarà possibile acquistare, tartufi, funghi freschi e conservati, frutti di bosco e prodotti di erboristeria.

Lunedì 22, dalle ore 9 alle 12 la mattinata è riservata agli studenti delle scuole elementari e medie che prenoteranno la visita.

FESTA DEI FUNGHI E DELLA NATURA 20, 21 e 22 ottobre 2007

Sabato 20 (ore 16/20) e Domenica 21 (ore 9/20)
Lunedì 22 (ore 9/12) visita riservata agli studenti
Centro Civico Lame, Via Marco Polo 53 - Bologna

30^a 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

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

Periodico trimestrale - Ottobre 2007 N°∞ 80
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 - Editoriale
- III - I coralli dei boschi
- IV - Alla ricerca di frutti selvatici
- V - Osservare i funghi:
Il portamento
- VI - Piante protette
- VI - La ricetta
- VII - A funghi in Toscana
- VIII - Programma delle attività

In copertina: *testo e fotografie di Giovanni Consiglio.*

I coralli dei boschi (prima parte)

William Zuntini

Dopo l'abbuffata dei funghi d'agosto che qualcuno di noi ha fatto in Trentino, il ritorno a casa si presenta molto deludente per la ricerca. Infatti, negli ultimi anni, settembre si comporta come un mese tipicamente estivo, caldo e asciutto. Troppo asciutto per le nostre ambite prede.

Con le prime piogge d'autunno cominciano ad apparire, come d'incanto, tante specie di funghi. Per elencarle tutte dovrei riempire tutto il nostro Bollettino, e senz'altro non basterebbe, perciò mi limiterò a prendere in considerazione solo un piccolo gruppo che

ben rappresenta quegli strani e originali miceti che si chiamano volgarmente "manine".

Questi funghi, che appartengono al genere *Ramaria*, sono caratterizzati da carpofori coralloidi, con rami derivanti da un tronco basale più o meno sviluppato, spesso ulteriormente suddivisi e con punte ottuse o acute. L'imenio è liscio ed è disposto su tutta la superficie dei rami, degradando poi verso il basso. La carne si presenta solitamente tenace ed elastica. Le spore sono giallastre od oca-brunastre, e a maturazione fanno diventare la maggior

parte delle specie dello stesso colore e perciò praticamente indeterminabili.

In questo genere ci sono specie commestibili, ma se mangiate in quantità hanno effetti leggermente lassativi. Per il consumo si predilige il tronco basale e i rami principali dei carpofori giovani e freschi, eliminando i rametti e le punte che sono più o meno amari. Nonostante siano ricercati in tante zone d'Italia, sono funghi mediocri che conviene consumare con cautela e nel misto assieme ad altri più saporiti. Sono principalmente terricoli, ma taluni anche lignicoli.

Le specie



Ramaria Botrytis (foto G. Bordoni)

Nel nostro Appennino le specie che si possono trovare sono poco più di una decina: la più conosciuta e apprezzata è la ***Ramaria botrytis***.

Buon commestibile, questa specie presenta un carpoforo tozzo e carnoso, sormontato da numerose ramificazioni corte e strette, con le sommità rosa-lilla-vinose: un carattere distintivo possono essere le angolazioni dei rami (dette anche "selle"), che possono essere arrotondate (a **U**) e/o acute (a **V**). *R. botrytis* ha una carne compatta e bianca e cresce solitamente a gruppi, talvolta molto numerosi, sia nei boschi di latifoglie che in quelli di conifere. *R. subbotrytis* è molto simile: si distingue per gli apici dei rami di color rosa corallo e per alcuni caratteri microscopici. Non è an-

cora stata segnalata nel nostro Appennino. È un buon commestibile come la precedente.

Circa una trentina di specie hanno colori gialli. Quelle più frequenti nella nostra provincia sono: *R. flava*, *R. aurea* e *R. sanguinea*. Tutte specie commestibili.

R. flava è una bellissima specie, che si presenta inizialmente a forma di cavolfiore, poi assume la consueta forma coralloide,

con i ricettacoli di grandi dimensioni (fino a 20 cm di altezza). Il tronco basale è bianco, abbastanza grosso, spesso tubercolato; i rami sono talvolta divergenti e di un colore giallo tuorlo chiaro o di un bel giallo-arancio, alla manipolazione virano leggermente al bruno-giallo o al bruno-vinoso chiaro; gli apici possono essere concolori con i rami o con sfumature giallo-verdastre; le angolazioni dei rami sono miste. Carne bianca, molle e fragile. La possiamo trovare in boschi di Faggio e di Abete.

R. aurea, con carpoforo relativamente massiccio, riccamente ramificato, ha un tronco basale corto e grosso, più o meno appuntito alla base, i rami corti, grossi e fitti, di un bel giallo-arancio chiaro sempre con una sfumatura rosa salmone e punte terminanti a forma di spina di un colore giallo mais, giallo canarino: angolazione dei rami mista (di norma nei rametti superiori a **V**). Carne assai soda, bianca, con odore erbaceo-legnoso. Cresce in boschi di latifoglie, soprattutto Faggio.

R. sanguinea, specie con portamento coralloide-slanciato, carpoforo solitamente composto da più esemplari. Il tronco robusto e massiccio, appuntito alla base, bianco, fortemente arrossante o macchiato di porpora-vinoso



Ramaria flava (foto G. Consiglio)

alla manipolazione, al taglio o in vecchiaia; ramificazioni erette, brevi e robuste, sembrano troncate di netto, negli esemplari giovani, di un giallo chiaro, giallo tuorlo chiaro, con sfu-

mature giallo zolfo, le punte possono essere dello stesso colore o un po' più vivaci; le angolazioni sono prevalentemente acute. È una specie non comune dappertutto, ma frequente

nelle stazioni di crescita, cresce solitamente a gruppi talvolta numerosi al margine dei boschi di latifoglie (soprattutto Faggio), ma talvolta anche di conifere.

Alla ricerca di frutti selvatici

Mirella Vanni

Il corniolo o crognolo

(*Cornus mas* L.)

Famiglia *Cornaceae*

Sul finire dell'estate, i fiori sono ormai radi, comincia il tempo delle bacche. Ce ne sono di ogni colore: gialle o arancione, nei vari toni del rosso, violacee o brune.

Sono tutte tentatrici, ma, cedendo alla lusinga, si possono avere brutte sorprese: alcune di loro sono acri, altre sono velenose.

Il corniolo è una pianta che molti sanno riconoscere, anche se forse ci si può domandare se quelle belle bacche, simili a olive lucide e rosse, possano servire ad altro che non sia dare una nota viva di colore ai mazzi di gusto autunnale fra fogliame di vari toni e rami di bella forma.

È un arbusto, talvolta un albero, ma di non grandi dimensioni, sebbene i trattati botanici dicono che può raggiungere i 10 metri di altezza. Di così grandi, qui da noi sarà difficile trovarne, tanto più che la pianta vive, in genere, fra i cedui o nelle vecchie siepi o come pianta ornamentale.

È di facile coltivazione nei terreni secchi, soprattutto calcarei ma meriterebbe di essere piantato come albero da frutto.

I suoi frutti tonici e rinfrescanti sono una fonte non trascurabile di vitamine: contengono uno zucchero identico allo zucchero di Canna.

Ha un fusto spesso contorto con corteccia bruno-gialla, mentre i rami giovani e diritti sono verdi con sfumature rossicce dal lato su cui l'insolazione è maggiore.

Le foglie, ovoidali e appuntite, hanno nervature forti che convergono in punta. I fiori, di colore giallo, si sviluppano in febbraio-marzo, prima della comparsa delle foglie e sono riuniti in piccoli ombrelli inseriti a due a due



lungo i rami.

I frutti sono drupe che pendono da un breve picciolo e sono oblunghe e sodi



con un nocciolo duro e di forma ovale. A completa maturazione, che avviene solitamente in agosto-settembre, il loro sapore è gradevolmente acidulo, ma badate bene di non assaggiare quelli ancora acerbi perché allegano peggio dei kaki acerbi, ed è tutto dire.

La bella Corniola, polpa di Ribes su un nocciolo di Oliva, è uno dei nostri migliori frutti selvatici, un tempo aveva una grande importanza alimentare e resta stimata nelle regioni europee ed asiatiche dove questo piccolo albero abbonda, ma restano antiche nostalgie, tanto che proprio in questi ultimi anni si tenta di ottenere varietà di corniolo più dolci e più grandi. Ma saranno poi uguali al selvatico che possiamo incontrare durante le nostre passeggiate dal mare fino ai 1200 metri di quota, e di cui possiamo fare provvista gioiosamente e agevolmente, vista la generosità con la quale fruttifica?

Cogliamo corniole con delicatezza, senza rovinare o schiantare rami. Con essi i Romani facevano aste di lancia perché il legno è compatto e resistente, ma a noi questo legno non può servire, a meno che qualche appassionato del tornio non sappia ricavarne - che so? - dei magnifici scacchi.

I frutti potremo adoperarli per varie preparazioni e, prima di tutto, trasformarli in marmellate non comuni.

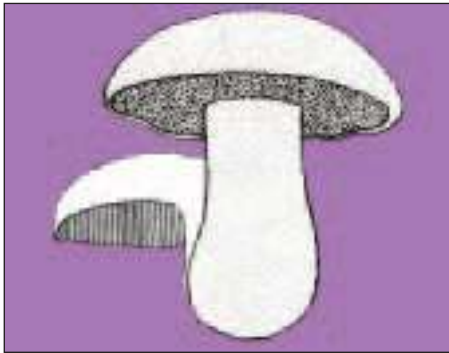
Nel Medioevo li candivano nel miele aromatizzato di cannella, e ancora oggi questo abbinamento può darci una gradevolissima composta. Tenete presente l'azione blandamente ma sicuramente astringente del frutto e vedrete che dolce rimedio per qualche malanno infantile. Con le corniole tenute in infusione nella grappa si ottiene un'acquavite aromatizzata che ricorda la slava *Slivovitza*.

Osservare i funghi – La carne

Giovanni Consiglio

I diversi aspetti descritti nei precedenti bollettini (Forma, Imenoforo, Cappello, Gambo, Carne) concorrono a formare il portamento. Questo da solo non consente di riconoscere una specie ma può portare a individuare un gruppo di generi e quindi facilitare la successiva determinazione. Ma attenzione! Alcune specie presentano un portamento, soprattutto nei giovani esemplari, che può portare a errori: ad esempio, è facile scambiare un *Cortinarius* del Sottogenere *Phlegmacium* o una *Russula* (*R. foetens*, *R. mustelina*, ecc.) a cappello bruno, con un Porcino.

Portamento Boletoido



Cappello medio-grande, convesso, carnoso. Gambo grosso e robusto, a volte slanciato, liscio, reticolato o con altro ornamento, di rado con anello. Pori separabili dal cappello. Tutti i **Boleti**.

Portamento Russuloide



La carne gessosa, il cappello medio-grande, appianato, pulvinato, a volte depresso, carnoso. Gambo ± cilindrico, liscio. Lamelle da smarginate a subdecurrenti. Sporata da bianca a gialla. Genere **Russula**.

Portamento Lactarioide



La carne gessosa, che emette un lattice dalle fratture, il cappello medio-

grande, solitamente depresso ma a volte con umbone, carnoso, da glabro a peloso, asciutto o glutinoso. Gambo ± cilindrico, liscio, scrobicolato. Lamelle da subdecurrenti a decorrenti. Sporata bianca o crema. Genere **Lactarius**.

Portamento Amanitoide



Specie eterogenee. Cappello medio-grande, convesso ± carnoso. Gambo slanciato, con volva e/o anello, liscio o ornamentato. Lamelle libere o distanti. Generi: **Amanita** (sporata bianca), **Volvariella** (sporata rosa). Altri generi eterogenei senza volva: con anello, **Leucoagaricus**, **Lepiota e Macrolepota** (sporata bianca); **Agaricus** (sporata porpora). Senza anello, **Pluteus** (sporata rosa e lignicoli), **Coprinus** (sporata nera).

Portamento Tricholomatoide



Cappello da medio a piccolo, carnoso, da pulvinato a disteso con o senza umbone. Gambo relativamente gros-

so, sodo, con o senza anello. Lamelle smarginate o adnate. Generi: **Tricholoma**, **Melanoleuca** e **Lyophyllum** (sporata bianca), **Lepista** (*Rhodopaxillus*) e **Entoloma** (sporata rosa), **Hebeloma** e **Cortinarius** (sporata bruna).

Portamento Clitocyboide



Cappello da medio-grande a piccolo, tenace-fibroso, carnoso o esile, da depresso (più frequente) a convesso, con o senza umbone. Gambo da carnoso a fibroso. Lamelle decorrenti. Generi: **Clitocybe** e affini e **Hygrophorus** (sporata bianca), **Clitopilus** e **Entoloma** (sg. *Eccilia*, sporata rosa), **Paxillus** (sporata bruna), **Gomphidius** (sporata nera).

Lignicoli cespitosi



Sono molti i generi lignicoli cespitosi, con cappello e lamelle di vario aspetto: il gambo, spesso fibroso o cartilaginoso, è con o senza anello. Specie robuste: **Armillaria** (sporata bianca), **Agrocybe**, **Pholiota** e **Gymnopilus** (sporata bruna), **Hypholoma** (sporata viola). Specie esili: **Mycena** (sporata bianca), **Psathyrella** e **Coprinus** (sporata nera).

Piante protette

Nino Lontani

Ninfea bianca (*Nymphaea alba* L.) Famiglia *Nymphaeaceae*



La Ninfea bianca è una pianta erbacea perenne notevolmente vistosa

che vive immersa nell'acqua, con un grosso rizoma strisciante, disteso orizzontalmente sul fondo, carnoso e coperto dalle cicatrici dei piccioli delle foglie; inferiormente possiede numerose radichette sottili.

Le foglie, disposte a rosetta, sono distese sulla superficie dell'acqua o appena sollevate, con piccioli di lunghezza variabile da 1 a 3 metri in rapporto al livello dell'acqua.

I fiori sono bianchi, del diametro di 100-120 mm, emergono appena dalla superficie dell'acqua; i quattro sepali sono coriacei, verdi di fuori e bianchi internamente; i 20-25 petali sono bianchi e di forma oblunga, gli esterni sono più lunghi degli interni.

Il frutto è una capsula di forma ovoidale che matura sott'acqua poiché il fiore, dopo la caduta dei

petali, affonda e la maturazione avviene nel fango del fondo. La capsula

contiene numerosi semi ovali.

Questa ninfea, che fiorisce da aprile a novembre, è una specie prevalentemente euroasiatica. Nella nostra Regione è presente nelle acque di stagni, laghi e in tutti i luoghi dove l'acqua è ferma o ha una debole corrente, da 0 a 400 metri d'altitudine.

Anticamente era tanto diffusa nelle aree di pianura che a volte gli Autori concludevano l'elenco delle località di rinvenimento con un significativo "ecc."

Oggi è in contrazione anche se talora presente con popolazioni molto ricche in canali e zone umide anche artificiali della pianura. È una pianta che nelle situazioni favorevoli, è in grado di diffondersi rapidamente per via vegetativa (rizomi).

La distruzione delle zone umide, l'eutrofizzazione delle acque, la pulitura troppo drastica dei canali di scolo e l'interramento degli specchi d'acqua sono le cause principali della sua lenta scomparsa.

Le nostre ricette

Coralli di manine

Tempo di preparazione: circa mezz'ora.

Ingredienti:

600 g di manine
(*Ramaria botrytis* e altre),
100 g di farina,
2 tuorli d'uovo,
vino bianco,
olio di semi,
strutto,
sale.



Pulire le manine raschiando la base del tronco, lavarle rapidamente in acqua corrente, tagliarle ricavandone dei ciuffi delle dimensioni di un uovo.

Disporre su un panno ad asciugare e, nel frattempo, preparare una pastella per frittura nel modo seguente: sbattere 2 tuorli, salarli e aggiungere pian piano la farina rimescolando.

Aggiungere un cucchiaino di vino, poi un po' d'acqua, al fine di ottenere un impasto fluido quanto basta per bagnare bene le manine.

Mettere al fuoco la padella con tre quarti di strutto e un quarto di olio di semi, e al momento opportuno buttarvi le manine dopo averle ben passate nella pastella.

Servire calde e croccanti.

A FUNGHI IN TOSCANA

Sergio Marani

In Toscana c'è una legge regionale che disciplina la raccolta dei funghi spontanei e vale per tutto il territorio, esclusi alcuni boschi privati e le riserve naturali. Per effettuare la raccolta ci vuole l'autorizzazione turistica che si ottiene effettuando il versamento sul conto corrente postale intestato alla Tesoreria del Comune nel quale si intende effettuare la raccolta. Tariffe e durata sono le seguenti:

- euro 3,62 per il permesso giornaliero;
- euro 12,91 per il plurigiornaliero, valido per 7 giorni anche non consecutivi ma da "consumare" entro il 31 dicembre dell'anno in cui si effettua il versamento.

La validità dell'autorizzazione turistica è estesa anche al territorio dei comuni confinanti (lo schema della distribuzione dei comuni e i numeri di conto corrente potranno essere richiesti presso la nostra Segreteria). Non sono previsti permessi mensili o annuali. Sul bollettino postale vanno indicate le proprie generalità e nella causale del versamento (obbligatoria) bisogna scrivere "Autorizzazione raccolta funghi - L.R. 16/99".

I dati della persona che effettuerà la raccolta devono essere riportati sul bollettino in tutte le parti che lo compongono; analogamente, nel caso di versamento effettuato da chi esercita la patria potestà per conto di minori di anni diciotto, dovranno essere riportate le generalità del minore.

La ricevuta del versamento va conservata e portata con sé al momento della raccolta dei funghi unitamente a un documento di riconoscimento (non occorre più recarsi in alcun ufficio per farsi rilasciare il tesserino funghi).

Se è stata scelta l'autorizzazione turistica, giornaliera o plurigiornaliera, il cittadino dovrà annotare di volta in volta, prima di iniziare la raccolta, la data sul retro della ricevuta di versamento.

I titolari delle autorizzazioni turistiche possono raccogliere giornalmente fino a **tre chilogrammi** di funghi.

La raccolta dei funghi è consentita nei boschi e nei terreni non coltivati nei quali sia consentito l'accesso e non sia in alcun modo riservata la raccolta e da un'ora prima del sorgere del sole fino a un'ora dopo il tramonto.

I minori di anni 14 dovranno essere accompagnati da persona in possesso del bollettino di versamento e la quantità raccolta non potrà superare i 3 kg, tenuto conto del quantitativo totale di chi fa raccolta con un unico bollettino.



Norme: è vietato distruggere o danneggiare i funghi, così come usare rastrelli, uncini e altri mezzi simili. È obbligatorio pulire sommariamente i funghi sul posto di raccolta e trasportarli

soltanto in contenitori forati e rigidi. Vi è divieto di raccolta quando il cappello dei porcini (*Boletus edulis* e gruppo) sia inferiore a 4 cm e quello del marzuolo o dormiente (*Hygrophorus marzuolus*) a 2 cm o quando l'ovulo (*Amanita caesarea*) sia chiuso.

La **Riserva naturale di Vallombrosa** rappresenta un ambiente fra i più idonei per la crescita del marzuolo e di altri funghi e allora sono state fissate condizioni particolari.

Versamento per permesso giornaliero di 3,70 euro sul ccp. 13570528 intestato al Comune di Reggello. Causale: "Permesso turistico giornaliero per la raccolta di funghi epigei spontanei per il giorno XXXXX (indicare il giorno in cui ci rechiamo a funghi). La ricevuta va esibita, al controllo, con un documento di riconoscimento.

Limite di raccolta kg 1,5 al giorno a persona se ci troviamo all'interno della riserva di Vallombrosa e 2 kg se siamo all'esterno.

Orari: dal sorgere del sole fino al tramonto. Si può andare tutti i giorni della settimana.

Per informazioni:

Comunità montana del Pratomagno:

Tel. 055 91 70 21

www.cm-pratomagno.toscana.it



Il Gruppo Micologico AVIS ha stipulato una convenzione con la Regione Toscana per la raccolta scientifica dei funghi. Il permesso autorizza la raccolta di funghi epigei spontanei fino a 3 esemplari per ogni specie per motivi di studio e scientifici ed è valido solo se accompagnato dalla tessera di socio con il bollino dell'anno in corso e da un documento di riconoscimento. I Soci che non sono in possesso di questo permesso potranno richiederlo al Sig. Nino Calzolari, presso la Segreteria del Gruppo.

Programma ottobre - novembre - dicembre

TESSERAMENTO ANNO 2008

Con il mese di ottobre si apre il tesseramento per l'anno 2008. 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.

Le mostre d'autunno

Sabato 6 e domenica 7 ottobre - Mostra Micologica Regionale delle Marche - S. Sisto (Pesaro-Urbino).

Domenica 7 ottobre - Mostra dei Funghi all'Agriturismo Le Conchiglie, Via Lagune, 76/1, Sasso Marconi.

Sabato 20, domenica 21 e lunedì 22 ottobre - 30^a Mostra dei Funghi e delle Erbe e il meraviglioso mondo della natura - Centro Civico Lame, Via Marco Polo 53 - Quartiere Navile - Bologna.

Domenica 28 ottobre - Mostra dei funghi a Castel San Pietro Terme (Bologna).

Il programma dettagliato di ogni manifestazione è disponibile presso la nostra Segreteria.

La Giornata Nazionale della Micologia, ricorrenza ormai consueta, sarà celebrata domenica 7 ottobre.

Incontri di fine anno

Domenica 18 novembre ci sarà il Pranzo Sociale: il ristorante e i dettagli organizzativi sono ancora da definire. Informazioni e prenotazioni presso la Segreteria del Gruppo.

Lunedì 16 dicembre, dalle ore 21 alle ore 22,30, ultima riunione dell'anno. Vi aspettiamo per un'allegria bicchierata e per scambiarsi gli auguri. Ai Soci che non potranno intervenire in questa occasione auguriamo *Buone Feste*.

PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI *Corso di Primavera*

**Novembre lezioni con proiezioni di diapositive
DA LUNEDÌ 4 FEBBRAIO 2008 - ore 20,30
presso la Sede del Gruppo**

Poi tutti i lunedì non festivi con inizio alle ore 21

Per frequentare il corso 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 ai numeri
335.62.85.923 o 388.92.46.720.

FINE SETTIMANA IN MAREMMA

Sabato 13 e Domenica 14 Ottobre 2006
Presso l'Hotel Sant'Uberto,
Roccastrada, Grosseto

Sabato mattina, ora e luogo da decidere, incontro con le guide. Tutta la giornata a funghi e dopo cena incontro per determinare e discutere i funghi raccolti. Domenica mattina ricerca libera.

Per informazioni dettagliate o prenotazioni, rivolgersi il lunedì sera alla Segreteria del Gruppo.

Il costo previsto è di 48 € per cena, pernottamento, colazione e assicurazione.

Posti limitati.

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

**Il numero del cellulare del Gruppo riportato nel precedente bollettino era sbagliato: il numero corretto è
388.92.46.720**



GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola

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

Gruppo Micologico AVIS - c/o AVIS Comunale - via Emilia Ponente, 56 - 40133 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