

occhio al fungo



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

AVIS

Bollettino del Gruppo Micologico



Ottobre 2008



Hygrocybe punicea (Fr. : Fr.) P. Kumm.

Per le stupende colorazioni con il cappello di colore rosso fuoco o rosso vermiglio, le lamelle bianco-giallastre poi arancioni, il gambo percorso longitudinalmente da fibrille rosse su fondo arancione o giallo-arancione, e per la taglia davvero grande per una *Hygrocybe*, è senza dubbio uno dei funghi più belli e decorativi che si possono incontrare. È considerata buon commestibile e di discreta resa.



Tricholoma vaccinum (Schaeff. : Fr.) P. Kumm.

Questa specie dell'abete rosso è abbastanza facile da riconoscere per l'aspetto conico, inocyboide, del cappello, il cui bordo, fortemente lanoso-villoso, rimane per lungo tempo involuto e attaccato al gambo per mezzo di una cortina. *T. inodermeum* è simile ma presenta una spiccata tendenza all'arrossamento al tocco, ha il cappello provvisto di fibrille radiali e cresce sotto pino.

Trenta anni

Paolo Cazzoli

Finalmente ci siamo. Con il mese di ottobre iniziano i festeggiamenti per i nostri 30 anni.

Partiamo domenica 12 ottobre con un gazebo in Piazza Re Enzo dove allestiremo una mini-mostra con alcune specie interessanti e illustreremo al pubblico la nostra attività passata, presente e futura. Questa sarà anche una splendida occasione per celebrare la Giornata Nazionale della Micologia. Ma non solo questo: faremo divulgazione della donazione del sangue.

Lunedì 13 ottobre, alle ore 20,30, il prof. Giorgio Celli, noto etologo e studioso di zoologia, presenterà il suo libro "La mente dell'ape", a seguire il dott. Gianni Neto, terrà la conferenza "Natura Mediterraneo: vita e colori". Seguirà un rinfresco durante il quale potranno essere rivolte domande ai relatori.

Sabato 18 e domenica 19 ottobre si svolgerà la "Festa dei Funghi e della Natura – 31ª Mostra dei Funghi e delle Erbe" dove il visitatore potrà osservare oltre a 500 specie di funghi, circa 200 specie di piante spontanee, la Mostra-mercato dei funghi coltivati (saranno esposti varie specie oggi coltivate nel mondo (non solo i soliti champignon), il settore funghi commestibili e velenosi a confronto e tanti altri argomenti inerenti al mondo della natura. Ai visitatori saranno offerti alcuni assaggi dall'Amaro Amaranthium, di vini di una grande casa vinicola del bolognese e alcuni dolci. Lunedì 20 la visita di una parte della Mostra sarà riservata ad alcune classi della scuola Salvo D'Acquisto.

Le manifestazioni per la celebrazione del nostro trentennale proseguiranno con alcune conferenze in corso di programmazione e termineranno domenica 16 novembre con il pranzo sociale presso il ristorante "Nonno Rossi". Interverranno alcune personalità del mondo politico e culturale.

Sarà una grande giornata e conto su una presenza numerosa dei Soci e delle loro famiglie.

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 51 - Bologna

31ª Mostra dei Funghi e delle Erbe

Mostra mercato di funghi freschi, selvatici e coltivati
Esposte oltre 500 specie di funghi e 200 di erbe
Funghi commestibili e velenosi a confronto
Esposizioni varie a tema naturalistico

ENTRATA LIBERA

L'esposizione e vendita dei funghi coltivati sarà curata
dall'Azienda Agricola Valfungo
che devolverà il ricavato all'AVIS provinciale di Bologna
per la nuova Casa dei Donatori di Sangue

Lettera ai Soci

Sollecitati dall'articolo "I funghi e l'uomo - il comportamento", alcuni soci ci hanno scritto per manifestare il loro pensiero e la loro protesta. Fra le tante lettere abbiamo scelto la seguente, della quale riportiamo le parti più significative.

Una buona parte dei cittadini crede che il bosco sia pubblico e che, in quanto tale, sia di tutti, ma la maggioranza dei nostri boschi sono privati. Partendo da questo ragionamento molti, purtroppo, si comportano in modo poco educato e civile.

C'è chi va tranquillamente a raccogliere castagne e marroni e se il proprietario ricorda loro che si tratta di un bosco privato, rispondono che non c'era nessun cartello. Ma davanti a casa loro ce l'avranno il cartello "proprietà privata"?

In assenza di strade vicinali conformi alla normativa vigente, non è consentito il passaggio nelle proprietà private, inclusi i boschi. Sono esentati cacciatori e raccoglitori di funghi purché in regola con le relative leggi (date, orari, tesserini ecc.). Anche in questo caso però è importante ricordarsi che si va in casa d'altri e che ci si dovrebbe comportare con il dovuto rispetto. Anche cose che possono sembrare banali, come i ricordini lasciati a causa di bisogni impellenti (che tanto poi concimano), possono rappresentare un grave problema. Provate a calcolare quante persone passano in un giorno in un bosco in periodo di funghi x la percentuale che può avere il bisogno x il numero di giorni buoni per i funghi: troverete una montagna di ricordini che, con la loro carta, nessuno vorrebbe in casa propria. La lettera continua con altre osservazioni...

Questi soci hanno ragione a lamentarsi. Noi riteniamo che i raccoglitori si dovrebbero sempre comportare in modo educato, a maggior ragione quando entrano in casa d'altri.

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

Periodico trimestrale - Ottobre 2008 N° 84
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 - Trenta anni
- III - I funghi velenosi
- V - Come si nutrono i funghi
- VII - Erbe spontanee: Pulmonaria
- VIII - Programma delle attività

*In copertina: testi e fotografie di
Giovanni Consiglio*

I funghi velenosi

William Zuntini

L'uomo ha sempre prestato particolare attenzione ai funghi, sia sotto il profilo alimentare che sotto quello tossicologico. Infatti, testimonianze sul consumo di funghi per uso alimentare sono presenti già nell'antica Grecia, da dove derivano alcuni nomi ancor oggi in uso (ad esempio, *Amanita* e *Boletus*).



Più convincenti sono le testimonianze che ci vengono dagli antichi romani, i quali apprezzavano il pregiato tartufo e l'*Amanita caesarea* che porta appunto il nome degli imperatori. Anche l'avvelenamento da funghi è noto da secoli. Si dice che il poeta greco Euripe, quinto secolo a.C., avesse perso la moglie e tre figli per tale causa. Così pure l'imperatore Claudio morì per avvelenamento da funghi, probabilmente da *Amanita phalloides*, ben conosciuta all'epoca anche da Agrippina (madre di Nerone), che ne sfruttò l'azione micidiale per eliminare gli avversari politici del figlio.



L'avvelenamento da funghi era così diffuso nell'antica Roma che il termine latino fungo significa «causa di morte». In questi ultimi decenni i casi di avvelenamento da funghi si sono fatti più frequenti per la crescente popolarità del

consumo di funghi selvatici. Tuttavia, la diffusione delle intossicazioni varia notevolmente in rapporto alle annate e ai diversi Paesi. In Inghilterra, ad esempio, dove si consumano quasi esclusivamente funghi coltivati in terreni di coltura, che prevengono lo sviluppo di specie non eduli, il numero di intossicazioni è minimo, mentre in Germania, Svizzera e anche nel nostro Paese se ne verificano annualmente centinaia, alcune delle quali mortali. È interessante rilevare che la frequenza degli avvelenamenti mortali da funghi appare spesso raggruppata in annate nelle quali si sono avute elevate produzioni di funghi tossici, a causa probabilmente di condizioni climatiche che ne hanno favorito la proliferazione.



Il numero esatto dei funghi tossici, allo stato attuale delle conoscenze, non è precisabile per la mancanza di uno studio approfondito in questo senso; al gruppo di quelli velenosi si ascrivono attualmente circa un centinaio di specie (un numero veramente limitato considerando l'enorme quantità di specie fungine). In alcune specie, in particolare, *Entoloma sinuatum* (= *E. lividum*), *Omphalotus olearius*, *Amanita pantherina* ecc., le tossine provocano

disturbi che compaiono normalmente entro le 5 ore. Se pur gravi, questi sono gli avvelenamenti meno pericolosi in quanto si può intervenire prima che siano danneggiati organi importanti. Esistono specie in cui il periodo di latenza è molto lungo; ad esempio con il *Cortinarius orellanus* e specie vicine, i disturbi possono apparire anche dopo 14 gg. o più e per questo motivo essi sono chiamati anche funghi del “delitto perfetto” perché risulta difficile collegare l’avvelenamento al fungo, cosa possibile solo con approfonditi esami di laboratorio. Anche l’avvelenamento da *Amanita phalloides*, *Amanita verna* e *Amanita virosa* si manifesta di solito dopo 12 o 48 ore, quando il fegato è già danneggiato e le possibilità di sopravvivenza sono spesso determinate dal trapianto di fegato. La dose mortale per questi ultimi due gruppi di specie è di due, tre grammi di fungo per chilogrammo di peso corporeo.



Fortunatamente oggi con l’impiego di appositi medicinali e di particolari macchine, chiamate “separatori cellulari”, in grado di rimuovere il sangue avvelenato, si possono salvare molte di queste incaute persone (sempre che ci si accorga in tempo dell’avvelenamento). Occorre comunque porre molta attenzione alla raccolta dei funghi, senza affidarsi nei casi dubbi a metodi empirici di riconoscimento risalenti a qualche secolo fa, che tramandatisi di generazione in



generazione e ormai profondamente assorbiti, non possono ovviamente essere cancellati con un colpo di spugna. I funghi velenosi sono velenosi per loro natura e non perché sono stati contaminati dal chiodo arrugginito o dallo straccio fradicio o da altro, e neppure esistono mezzi empirici per riconoscerli come il latte che caglia, il prezzemolo che ingiallisce, l’argento che annerisce ecc.: l’unico modo per evitarli è conoscerli molto bene e raccogliere solo le specie che si conoscono con grande sicurezza.

Le nostre Ricette

Cannelloni ai funghi

Ingredienti per 4 persone:

500 g di radicchio trevigiano,
300 g di funghi misti (prataioli, russule,
tricolomi, ecc.),
60 g di parmigiano grattugiato,
300 g di patate,
100 g di burro,
noce moscata, pomodoro fresco passato
con olio e basilico.

Pulire bene i funghi, tagliarli a pezzettini abbastanza piccoli e poi cuocerli in una padella con olio, prezzemolo e aglio per circa 10 minuti. Pulire e tagliare il radicchio molto finemente, farlo cuocere bene in padella con burro e sale e passarlo al passaverdure; unirlo ai funghi, alle patate lessate e schiacciate, aggiungendo il parmigiano, il sale e la noce moscata. Amalgamare bene il tutto. Impastare la sfoglia tirandola con il mattarello e formare dei rettangoli di 10 x 15 cm; scottarli in acqua bollente salata solo per un minuto, asciugarli e riempirli con il ripieno, arrotolarli accuratamente e disporli in una pirofila da forno precedentemente imburrata. Coprire con il pomodoro, il parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Sforarli e servire subito portando in tavola la pirofila stessa.

Come si nutrono i funghi

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



Il principale alimento degli esseri viventi è il carbonio organico; gli altri alimenti necessari alla vita comprendono l'azoto, l'ossigeno, vari sali minerali ecc. Per quanto riguarda l'azoto, alcune specie sono autotrofe in quanto necessitano solo di azoto inorganico, altre hanno bisogno di azoto organico e, quindi, sono eterotrofe rispetto a questo elemento.

Le piante trasformano l'anidride carbonica contenuta nell'aria in carbonio organico attraverso la fotosintesi clorofilliana. Gli animali vanno alla ricerca del carbonio organico e degli altri alimenti e si nutrono di vegetali o di altri animali. Anche i funghi si devono procurare il carbonio organico dai vegetali e anche dagli animali e hanno sviluppato vari modi per procurarsi il "cibo" dall'ambiente circostante. In relazione ai vari tipi di nutrizione, i funghi si distinguono in saprofiti, parassiti e simbiotici.

La Simbiosi



I funghi simbiotici conducono una vita di mutualismo con altri organismi viventi. Il micelio entra in simbiosi con le radichette terminali di alberi superiori, arbusti o erbe, stabilendo con esse uno scambio continuo di sostanze nutrizionali.

Come avviene

Il fenomeno, detto micorrizza, si realizza per semplice contatto tra le ife miceliari e i peli terminali delle radici di alberi, arbusti o erbe (micorrizza ectotrofica) o per penetrazione (micorrizza endotrofica). La combinazione è vantaggiosa sia per il fungo che per la pianta poiché quest'ultima si serve del micelio, che ha l'aspetto di una vasta ragnatela composta da filamenti cavi (le ife). Il micelio presta le proprie ife all'albero superiore, con il quale ha instaurato la simbiosi, come fossero "tubicini di prolunga" delle radici; in questo modo la pianta potrà disporre di un territorio assai più vasto da cui assorbire le sostanze di cui si nutre.

Simbiosi, però, significa mutuo scambio sicché l'unione deve risultare vantaggiosa anche per il fungo (si intenda, per il micelio). Infatti, quando la pianta avrà completato il proprio ciclo annuale avendo prodotto gemme, foglie, fiori e frutti, potrà restituire al terreno gli esuberanti di sostanze organiche fotosintetizzate. A questo punto sarà il micelio simbiotico a ricevere alimentazione gratuita e siccome ciò accade generalmente dalla fine dell'estate all'autunno, questo sarà il periodo in cui i miceli ipernutriti "decideranno" di fruttificare con nuovi sporofori.

Cosa determina

È stato dimostrato che gli alberi micorricizzati crescono più rapidamente e assai più rigogliosi. Per tale motivo la comparsa di funghi simbiotici in un bosco ancora giovane prelude a un sano ed equilibrato sviluppo del medesimo.

I particolari e delicati rapporti fra fungo e pianta, che si stabiliscono con la micorrizza, spiegano anche perché è risultata finora vana la coltivazione di funghi molto apprezzati come l'Ovolo buono e i Porcini, al di fuori del loro ambiente naturale.

Si deve infine ricordare che una stessa specie fungina può instaurare simbiosi con alberi di specie diverse e che uno stesso albero può "ospitare" varie specie di funghi: tuttavia, in numerosi casi si noterà un'affinità (talora esclusiva) fra i partner.

Il Saprofitismo

I funghi sono insostituibili protagonisti del ciclo vitale di trasformazione delle sostanze nutritive, a tal punto che la natura può sopportare la sparizione dei dinosauri e forse quella degli elefanti e di altri animali superiori, ma non si può immaginare un qualsiasi ambiente naturale senza funghi e batteri.

Come avviene

I funghi saprofiti si nutrono di sostanze organiche, animali o vegetali, non viventi.

Tali funghi, assieme ai batteri e ad altri microorganismi, provvedono alla importantissima funzione di degradazione delle sostanze organiche, affinché tutte le spoglie del



mondo vivente vengano restituite a quello inorganico sotto forma di acqua, anidride carbonica e sali minerali; queste sostanze chimiche, rese al terreno, assicureranno il perpetuarsi del ciclo biologico del bosco.

In altre parole, i funghi saprofiti, attraverso il loro micelio, si nutrono di sostanze organiche appartenenti a organismi ormai morti e ne riducono la consistenza preparando la strada ai batteri e ad altri microorganismi, i quali provvederanno a completare la trasformazione delle sostanze organiche in sostanze inorganiche.

Cosa determina

Per questo loro instancabile lavoro i funghi saprofiti vengono, con giusta ragione, definiti “gli spazzini del bosco”. A loro dobbiamo una gran parte del merito dell'autopulizia del bosco, della disgregazione della copertura vegetale caduta sul terreno; così scompaiono foglie, ramuscoli, frutti e altri cascami vegetali, così vengono ripulite spoglie e residui organici di animali. Il tutto viene attaccato e demolito fino alla completa mineralizzazione.

L'humus del terreno, costituito da detriti vegetali in tutti gli stadi di decomposizione, rappresenta la fonte di nutrizione di un grandissimo numero di funghi saprofiti sia macroscopici che microscopici. In funzione del substrato in cui si nutrono i macrofunghi saprofiti possono essere divisi in umicoli, lignicoli e fimicoli.

Il Parassitismo



Il compito di questi funghi “demolitori” è quello di coadiuvare la natura a regolare il proprio equilibrio; di norma sono infatti gli alberi più gracili, quelli la cui presenza è scarsamente utile al bosco, quelli che sottraggono sostanze ai vicini impoverendone l'alimentazione, a costituirne le vittime preferite. In questo modo il bosco viene liberato naturalmente da un “peso” che ne comprometteva l'armonia. Allo stesso modo sono sovente i funghi (generalmente, i microfunghi) a liberare l'ambiente da presenze eccessive di taluni insetti o animali.

Come avviene

I funghi parassiti si nutrono di sostanze appartenenti ad animali o a vegetali viventi. Il micelio si sviluppa e si accresce all'interno dell'organismo ospite, sia esso un albero, una pianta o un insetto, e di esso si nutre fino a portarlo, sovente, alla morte.

Va inoltre segnalato che parecchi funghi parassiti il Chiodino (*Armillaria mellea*) e il Pioppino (*Agrocybe aegerita*), entrambi ricercati commestibili, sono tra questi sono in grado di modificare le loro esigenze nutrizionali passando dal parassitismo (nutrizione a scapito di organismi viventi) al saprofitismo (nutrizione a scapito di organismi morti). Così si assiste alla proliferazione di questi funghi anche dopo che l'ospite è stato ridotto alla morte. Il Chiodino, per esempio, continua ad alimentarsi del ceppo dell'albero di cui ha causato la morte, finché rimarrà legno di cui nutrirsi. Potremmo perciò dire che si tratta di un fungo “assassino” ma molto educato, poiché provvede esso stesso a ripulire l'ambiente dalle spoglie della propria vittima...

Cosa determina

Essi possono rappresentare un serio pericolo per le piante, per gli animali e per l'uomo stesso, essendo la causa di gravi malattie che possono condurre alla morte dell'ospite. La peronospora, l'oidio, la ruggine del frumento, il malesecco delle patate, ad esempio, causati dai cosiddetti funghi “inferiori” e il mal del falchetto determinato dal notissimo Chiodino rappresentano alcuni degli esempi più noti di malattie di origine fungina diffuse nel regno vegetale.



Fra i funghi a carattere parassitario si annoverano quelli del Genere *Stereum* e numerose *Corticaceae* e *Polyporaceae*: fra queste ultime *Laetiporus sulphureus*, per i suoi colori sgargianti, e *Grifola frondosa*, per la sua forma molto particolare, rappresentano forse le situazioni più spettacolari.

Erbe spontanee

Mirella Vanni

Pulmonaria (*Pulmonaria officinalis*). Famiglia Tubiflore
Nomi volgari: Borrana selvatica, Salvia di Gerusalemme



Si tratta di una specie erbacea, perenne, più o meno pelosa, con radice strisciante e gracile; ha fusto eretto, semplice, alto da 200 a 400 mm.

Le foglie sono ruvide, di colore verde cupo, macchiate da zone più chiare e biancastre; quelle basali sono riunite in una rosetta e sono di forma ovale ed ellittica con la base più grande e spesso a forma di cuore.

I fiori sono portati da due racemi terminali. Il calice è tubolare e termina con cinque denti triangolari; la corolla è tubolare nella parte inferiore e si allarga poi a scodella terminando in cinque lobi ovali.

I frutti sono composti da quattro acheni liberi di forma ovata un po' compressi, lisci, troncati alla base e racchiusi nel calice.

Si trova in tutta l'Italia continentale anche se è meno frequente al sud. Predilige i boschi radi, i terreni calcarei, le zone ombrose e umide del piano submontano e montano sino a circa 1000 metri.

In alcuni dialetti e lingue straniere viene chiamata "Erba della Madonna". Questa denominazione dipende dalle macchiette bianche sulle foglie. La fantasia della tradizione popolare ha creato infatti questa leggenda: la Madonna, nell'allattare Gesù Bambino, perse alcune gocce di latte che caddero su questa pianta: queste gocce perpetuarono la loro presenza macchiando la pianta.

Si essicca rapidamente all'aria e si conserva in sacchetti al riparo della polvere.

Contiene una buona quantità di acido silicico, nitrati di potassio e calcio, oltre a un 9% di sostanze tanniche e mucillagini. Sono presenti resine, grasso, saponina e vitamine A e C. Le mucillagini contenute nella pianta sono attive nei confronti delle infiammazioni delle prime vie respiratorie. Le foglie fresche, per il loro contenuto vitaminico, hanno notevoli proprietà diuretiche. È anche una pianta con proprietà sudorifere. Si usa quindi nelle affezioni bronchiali, nelle emotti-

si, contro la tosse, la raucedine e nelle affezioni della gola. È priva di fondamento l'antica credenza che questa pianta fosse attiva anche contro la tubercolosi.

Si usa tutta la parte aerea della pianta che si raccoglie dall'inizio della primavera sino a primavera inoltrata, nel periodo immediatamente precedente la piena fioritura. In autunno si raccolgono le sole foglie.

Per uso esterno si fa il decotto, per sciacqui alla bocca e gargarismi come emolliente nelle infiammazioni della bocca e della gola: si ottiene con 6 g di foglie o di sommità fiorite in 100 ml di acqua.

Per uso interno, si può fare l'infuso e il macerato: l'infuso ha azione emolliente e blandamente sudorifera, nonché espettorante. Si prepara mettendo una manciata di foglie e di sommità fiorite in un litro di acqua: se ne prendono 2-3 tazze al giorno. Il macerato si ottiene macerando a freddo 50 g di pianta fresca in un litro d'acqua per 12 ore: se ne prendono 2-3 bicchierini al giorno come espettorante nel caso di catarro.



Programma ottobre - novembre - dicembre

TESSERAMENTO ANNO 2008

Con il mese di ottobre si apre il tesseramento per l'anno 2009. La quota annuale rimane 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 o il rinnovo potranno essere formalizzati il lunedì sera non festivi dalle 21 alle 22 presso la Sede del Gruppo con un versamento in ccp n° 76365519 specificando la casuale

Mostre, Conferenze e Manifestazioni

Sabato 4 e domenica 5 ottobre – Esposizione dei Funghi in occasione della Mostra Regionale delle Marche - S. Sisto (Pesaro-Urbino).

Domenica 5 ottobre - Mostra dei Funghi all'Agriturismo Le Conchiglie, Via Lagune, 76/1, Sasso Marconi.

Domenica 12 ottobre - Gazebo in Piazza Re Enzo in occasione della Giornata Nazionale della Micologia e per festeggiare il nostro 30° anniversario.

Lunedì 13 ottobre – Conferenze presso la nostra sede del prof. Giorgio Celli e del Dr. Gianni Neto su diversi aspetti della natura.

Sabato 18, domenica 19 e lunedì 20 ottobre - Festa dei funghi e della natura e 31ª Mostra dei Funghi e delle Erbe. Centro Civico Lame, Via Marco Polo 53 - Quartiere Navile - Bologna.

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

Incontri di fine anno

Domenica 16 novembre - Pranzo Sociale e Celebrazione del 30° anniversario presso il ristorante Nonno Rossi con l'intervento di varie personalità. Informazioni e prenotazioni presso la Segreteria del Gruppo.

PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

Corso di Autunno

Nuove lezioni con proiezioni di diapositive

Da lunedì 2 febbraio 2009

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 al 335.62.85.923 o 388.92.46.720

FINE SETTIMANA IN MAREMMA

Sabato 25 e Domenica 26 Ottobre 2008

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 trovati. Domenica mattina ricerca libera.

Per informazioni dettagliate o prenotazioni, rivolgersi il lunedì sera presso la segreteria del Gruppo.

Il costo previsto è di 56 euro per cena, pernottamento, colazione e assicurazione.

Sabato 25 e Domenica 26 Ottobre 2008

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

Ricordiamo il divieto di raccolta funghi nel periodo di raccolta castagne (dal 15 settembre al 31 ottobre 2008), nei castagneti da frutto in tutte le Comunità Montane.



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