



Patrocínio e Contributo
Comune di Bracciano



Patrocínio
Università Agraria
di Bracciano



BRACCIANO

Piazza IV NOVEMBRE

6^a SAGRA DEL FUNGO

28^e 29^e SETT. - 5^e 6^e OTT.



la cucina buona dei
"Monticiani"



MENÙ

SAPORI E PROFUMI D'AUTUNNO

24^a MOSTRA DEL FUNGO
E
DELLE ERBE SPONTANEE



12-13
OTTOBRE

- PIU' DI 200 SPECIE -
- LE ERBE SPONTANEE -
- NATURA E ECOLOGIA -
- IL BOSCO -

INGRESSO GRATUITO

INSIEME CON LA SAGRA E LA MOSTRA MERCATINI
DI ARTIGIANATO E AGROALIMENTARE LOCALE

6^a SAGRA DEL FUNGO



la cucina buona dei
“*Monticiani*”



MENÙ



Apertura Stand Gastronomico:
sabato h 19:30 - domenica h 12:30 e h 19:30

24^a

MOSTRA DEL FUNGO E DELLE ERBE SPONTANEE

RICORDIAMO:

Chiunque volesse partecipare alla raccolta dei funghi da esporre alla mostra, potrà consegnarne qualsiasi specie, purchè fresca ed integra, presso i gazebo nei giorni:

venerdì 11 (dalle ore **15:30** alle **19:30**)

sabato 12 (dalle ore **9:00** alle **12:00**)

CONSIGLIAMO:

di raccogliere, ove possibile, almeno quattro o cinque esemplari della stessa specie nei diversi stadi di maturazione, possibilmente interi e non insudiciati, con tutti i caratteri distintivi e morfologici (ornamentazioni, anello, volva, ecc.). Vi esortiamo inoltre, a trasportarli in un contenitore idoneo (cesto o similari) in modo che ne sia mantenuta la freschezza.

Di tutto questo vi saranno grati i micologi che potranno così determinare rapidamente la specie.

I Micologi del GEMAL saranno disponibili anche per il controllo degli eventuali funghi raccolti per il consumo personale.



Roma

Filiale 149 Bracciano Centro

Travagliati

FORNO A LEGNA

Pane - Pizza
Dolci



Via S. Angelo, 12 - 00052 Cerveteri
Tel. 06 99 42 465

ALLA MOSTRA TROVERETE

- Esposizione di funghi epigei spontanei
- Riproduzione di un ambiente boschivo con le specie fungine di maggior interesse e il loro modo di crescita
- Esposizione di erbe spontanee
- *I micologi del GEMAL saranno a disposizione per parlare con voi di funghi e di erbe*



CONFERENZE

Sabato 12 ore 17:00

LE BOLETACEAE

Domenica 13 ore 10:30

LE RUSSULACEAE - Genere Lactarius

ore 17:00

ERBE SPONTANEE





**Gruppo Ecologico
Micologico Alto Lazio
(G.E.M.A.L.)**

ATTIVITÀ SVOLTE

- Uscite in habitat per la raccolta di funghi
- Escursioni di un giorno in ambiente montano per la raccolta dei funghi (Lazio)
- Uscite in habitat per la raccolta di erbe spontanee
- Full immersion micologiche (2/3 gg)
- Vacanza di 7gg in ambiente montano
- Gite di interesse culturale/micologico
- Lezioni al tavolo con materiale fungino fresco
- Lezioni in sede con audiovisivi sui funghi e sugli ambienti di crescita
- Lezioni in aula e in habitat per gli alunni delle scuole medie
- Corsi sulle erbe spontanee
- Corsi per imparare ad intrecciare cesti in salice e canna

COME ISCRIVERSI

● alla mostra presso il punto informazioni • telefonicamente o via e-mail al Presidente:
Aristide Appolloni 328 0659032 - presidenza@gemal.it - aristideappolloni@gmail.com,
oppure al Segretario: Giorgio Baldieri 339 8924560 - segreteria@gemal.it

GEMAL sede: Via Isonzo, 10 - Bracciano - www.gemal.it

La Moretta dal 1959

porchetta di nostra produzione cotta nel forno a legna medioevale

la Norcineria

Bracciano - Via Palazzi, 4
tel. 06 9980 49 38

la Frascetta

Bracciano - Via Volpi, 9
tel. 346 37 46 978





USCITE IN HABITAT "A PARLAR DI FUNGHI"

Personale qualificato vi accompagnerà nei boschi per la raccolta, fornendo spiegazioni sulle principali specie fungine commestibili, tossiche e velenose.

NON SOLO FUNGHI

- Visite agli impianti di captazione (pozzi e sorgenti) e di distribuzione che forniscono acqua alle nostre case
- Visite alle fungaie delle nostre zone
- Visite a centri di particolare interesse turistico-culturale



Il Casolare srl
di Di Domenico Guerino

Via di Valle Foresta, 11 - Bracciano (Rm)
Cell. 335 6109002

Realizzazione e vendita
di ville singole
e appartamenti
Bracciano e dintorni



IDROPOINT

BAXI

CIERVO TERMIDRAULICA

Termica - condizionamento - irrigazione - sanitari
caldaie a gas BAXI - stufe a pellet aria e idro - ricambi



ciervotermidraulica

www.ciervotermidraulica.com

Via Isonzo, 20 - BRACCIANO - 06 99 87 001

IL MICROSCOPIO OTTICO



Lezioni per imparare a conoscere questo incredibile strumento. Informazioni basilari per un suo corretto utilizzo. Come e perché avvicinarsi a questo fondamentale aspetto della micologia.

**House
Garden**

HONDA
POWER EQUIPMENT

ECHO

**AMBROGIO
ROBOT**

SI FA IN 3 PER TE!



BRACCIANO - Via S. Lucia, 22

tel. 06 9986 740 cell. 327 9419 937 - www.housegardensrl.com



Benvenuti a bordo!

Bioristoro Italia S.r.l.

Via Benedetto Stay, 49 - 00143 Roma

Tel.: 06 5030933 - Fax: 06 51530272

e-mail: posta@bioristoroitalia.it

Sito: www.bioristoroitalia.it

**FULL IMMERSION MICOLOGICHE
2/3 GIORNI IN AMBIENTE MONTANO**



Trascorrerete dei fine settimana in alta quota in meravigliosi habitat boschivi alla ricerca di funghi, apprezzando la cultura e le tradizioni di questi ambienti montani.



VIVAIO PALAZZINI

**VENDITA PIANTE E FIORI
MANUTENZIONE
E ARREDO GIARDINI**

Via Quarto del Lago, 1 - Bracciano (Rm)

Tel. e Fax 06 9988171 - Cell. 349 8310181

HURRA'

DISCOUNT
F.lli CUCCHI
Via Roma 77 MANZIANA

**VACANZA DI UNA SETTIMANA TRA I MONTI E PERCHÉ
NO... RACCOGLIENDO ANCHE FUNGHI**



Scoprire le bellezze incontaminate dell'Italia insieme a vecchi e nuovi amici. Una vacanza speciale, dove si potranno anche gustare dei buoni funghi raccolti, il tutto ad un prezzo da "Gruppo micologico"!



ilForno
Millozzi
PANE PIZZA DOLCI

di Claudio Millozzi & C.

BRACCIANO

Via Isonzo

Tel.: 06 9987520



Cafe D'Europe

BAR

PASTICCERIA • TAVOLA CALDA
TORREFAZIONE

Via Iaffei, 30
Cerveteri



Tel. 06 9943828

www.cafedeurope.com

SOLO DA NOI

Rivendita autorizzata SIGARI DAVIDOFF - Cocktail Bar
Wine Bar (con servizio enomatic) - Cornetti caldi
Aperto fino a tarda notte

ESCURSIONI DI UN GIORNO PER LA RACCOLTA E LO STUDIO DEI FUNGHI

Il Gruppo organizza escursioni di una intera giornata all'interno della nostra regione. Questo permette la raccolta con il tesserino regionale, senza effettuare ulteriori versamenti e, nello stesso tempo, di visitare altri ambienti e conoscere nuove specie fungine. Queste escursioni vengono effettuate con pranzo al sacco, garantendo il rientro alla propria abitazione per le ore 19.



FARMACIA
PRATOCVALIERI
DR. MORABITO - DR. CURCIO

- *Trattamenti di estetica avanzata viso/corpo*
- *Laser a diodo*
- *Estetista e cosmetologa in sede*

Via Mario Pelagalli, 81 - Cerveteri 06 99551302 | 3204049960
farma.pratocavalieri@tiscali.it | farmacia.celiachia@gmail.com



LA PICCOLA TRATTORIA ROMA

Cerveteri, Via Armando Diaz, 17
cell. +39 320 71 10 920

LEZIONI AL TAVOLO CON MATERIALE FUNGINO FRESCO



Sono occasioni di studio pomeridiane dove Soci e Micologi del Gruppo, esaminando e discutendo insieme, analizzano le specie appena raccolte insegnando, nello stesso tempo, ad osservare e descrivere le caratteristiche distintive e morfologiche dei funghi.



FRANCO CALZATURE

e pelletteria

Per tutta la Famiglia

P.zza 1° Maggio, 10 - Bracciano - tel. 06 99 80 42 40
Via Bragaglia, 50/54 - Olgiata - tel. 06 30 88 42 26

STUDIO TECNICO ROCCETTI

ESPERIENZA PLURIENNALE

Sicurezza sul
lavoro

HACCP
Igiene degli
alimenti

Acustica
ambientale

Viale Italia, 7 - LADISPOLI - fax 06 9914 4799
cell. 333 40 37 175 - 392 57 65 121
studiorocchetti@gmail.com - www.studiorocchetti.com

LEZIONI TEMATICHE



Nei periodi che precedono la crescita dei funghi, saranno trattate in aula specie fungine di particolare interesse per il raccoglitore. In questo modo se ne potranno apprezzare le caratteristiche, inclusa anche la commestibilità, scongiurando in questo modo il pericolo di consumare funghi potenzialmente dannosi se non addirittura mortali.



PRÆCILIA

DIAGNOSTICA

Da oltre 50 anni, il tuo centro medico d'eccellenza

SIAMO A BRACCIANO E MANZIANA ☎ 06 9962999

LEZIONI IN AULA E USCITE IN HABITAT RIVOLTE AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE MEDIE

- Lezioni presso le scuole medie sul tema "Ecologia e ambiente di crescita dei funghi" con proiezioni e visione di funghi freschi spontanei
- Escursioni educative in habitat intese a mostrare ai ragazzi l'utilità dei funghi per l'ecosistema e i loro modi di crescita



INTERNI PER AUTO
E CAPOTE PERSONALIZZATE

Leader Car

Interni d'auto...re

dal 1958



RESTAURO INTERNI
AUTO D'EPOCA

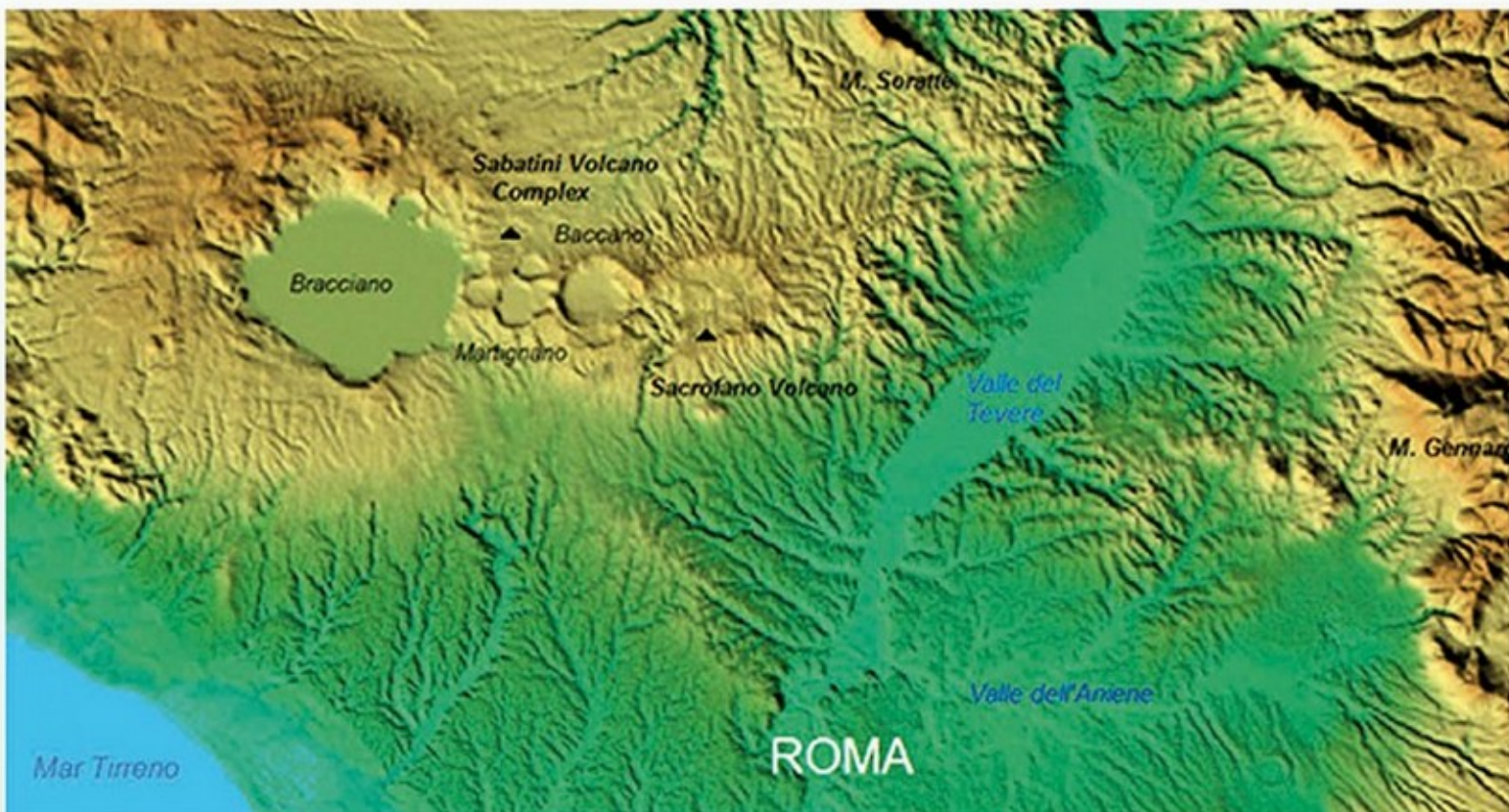
Marco 347 88 36 955 - Ugo 349 77 62 740 - Paolo 393 93 83 529 - Fabrizio 347 68 49 687

via dell'Industria, 7- Anguillara S. (Rm) - Zona Artigianale Tel/Fax 06. 99.94.078

leadercarsrl@gmail.com - www.leadercar.it

LEZIONI SULLA GEOLOGIA DEL TERRITORIO

Attraverso spettacolari immagini e nozioni di esperti professionisti potrete meglio comprendere le conformazioni del territorio italiano, la nostra esposizione alle radiazioni e molto altro.



TUTTO PER L'AGRICOLTURA

AGRIMARKET

FIORI ORTO E PIANTE

di VALTER PADOVANI

PETFOOD ED
PER TUTTI

ACCESSORI
GLI ANIMALI



VIA DELLA MACCHIA, 9D - 06.99.86.402

WWW.AGRIMARKETILMULINO.IT

agrimarketilmulino@gmail.com

CORSI PER IMPARARE A REALIZZARE CESTI



Tutti conoscono le nuove regole per una più corretta raccolta dei funghi. I nostri cesti come e da chi vengono intrecciati? Venite ad imparare questa antica e affascinante artigianalità.



SINCE  1986

STORIE DI PASTA
FRESCA & ARTIGIANALE

VIA UMBERTO I, 6 - BRACCIANO

 TEL. 06 9980 4128 - CELL. 320 90 30 593 

CORSI PER IMPARARE A CONOSCERE LE ERBE SPONTANEE

Esperti illustreranno le diverse caratteristiche delle erbe spontanee, accompagnando poi i partecipanti sul campo per il riconoscimento e la raccolta di quelle eduli.



A marzo 2025 si terrà un nuovo corso.

Coloro che sono interessati, possono rivolgersi al numero 338 76 77 368

IPER TRISCOUNT

BRACCIANO

QUALITA' +

PREZZO +

QUANTITA' !

DAL 1962



GROS
Gruppo Romano Supermercati
Maestri del Fresco

VIA BRACCIANESE CLAUDIA, 57 LOCALITÀ RINASCENTE - tel. 06.88374230

CENSIMENTI DI ALBERATURE E SPECIE FUNGINE

Il GEMAL, da qualche anno, si occupa di valutare lo stato di salute di alcune aree boschive che manifestano segni di stanchezza. I lavori vengono portati avanti da figure professionali diverse: Micologi, Forestali e Biologi, ognuno per le



proprie competenze occupandosi di funghi, alberi e arbusti, microrganismi e di batteri. Questi tecnici svolgono l'importante compito di predisporre una dettagliata mappatura "verde" al fine di valutare e suggerire gli eventuali interventi da effettuare. Le aree oggetto di interesse sono quelle del bosco di San Celso anche denominato "La Piantata" e del Monumento Naturale della Caldara di Manziana, quest'ultimo in qualità di sito di interesse comunitario. E' un lavoro importante per la salvaguardia e la conservazione del territorio, per la cura ambientale, che si svolge in equipe e saremmo ben felici di accogliere chiunque volesse partecipare insieme a noi agli studi.



MORIRE A CAUSA DI FUNGHI

Gli studi effettuati per acquisire la qualifica di micologo e le esperienze maturate durante l'esercizio delle mie funzioni in seno alla USL, mi hanno fatto comprendere di quanta superficialità siano dotati la maggior parte dei raccoglitori di funghi. Ancora di più quando si decide che quel frutto raccolto deve finire a tutti i costi in un prelibato piatto da servire durante il pasto. **Errore più grave non si potrebbe commettere!** Perché non giovare della professionalità di esperti micologi? Ogni Azienda Sanitaria (USL) detiene un Ispettorato Micologico con il compito di verificare il raccolto e certificare i funghi idonei al consumo. Il **servizio viene reso a titolo gratuito**. Ricordo che dal 1998, per raccogliere funghi, è obbligatorio partecipare ad un corso di formazione inteso ad acquisire quelle conoscenze fondamentali per evitare incauti raccolti. Nonostante ciò gli avvelenamenti per aver ingerito **Amanita phalloides**, detengono nel nostro paese il primato. Se ingerito, questo fungo causa un avvelenamento di tipo gastrointestinale seguito, dopo un apparente miglioramento, da una insufficienza epatica con emorragie generali che può portare al decesso. La maggior parte degli avvelenamenti da funghi che si verificano nel nostro paese è imputabile a questo fungo che, tra l'altro, è diffusissimo. **L'errore viene fatto durante la raccolta dell'ovolo, ponendo poca attenzione alla sua forma: Fig. A - stretto nella parte superiore e largo in quella inferiore nella A. phalloides; largo nella parte superiore e stretto in quella inferiore nella A. caesarea.** Praticando poi la spellatura del velo che avvolge il fungo da giovane (*primordio*), si verificherebbe il colore già evidente, della cuticola del cappello: verde nella **A. phalloides**, arancio nella **A. caesarea**. L'altro frequente errore (**FIG. B**), viene fatto raccogliendo la *A. phalloides* confondendola con la *Russula virescens* (verdone). Vi proponiamo le immagini con le opportune descrizioni sia del primo che del secondo caso. Non è difficile commettere degli errori se non si ha una discreta conoscenza dei funghi. Non bisogna raccogliergli per sentito dire o se menzionati con il nome volgare; ogni paese ha il suo e non capita di rado che con lo stesso nome vengano identificate specie diverse.

A cura di Aristide Appolloni

FIG. A



FIG. B



Cuticola di colore verde

Lamelle libere al gambo

Gambo con anello e volva alla base

Carne fibrosa

Cuticola di colore verde, vellutata e areolata

Lamelle adnate al gambo

Gambo sprovvisto di anello, nudo alla base

Carne a frattura gessosa

"ANDAR PER FUNGHI"

DOMENICA 12 NOVEMBRE

Il GEMAL in collaborazione con il Parco Regionale Naturale di Bracciano-Martignano organizza un'uscita aperta a tutti per la raccolta e lo studio dei funghi.

Raduno ore 8:00 presso il parcheggio antistante la Caserma Romano sulla strada per Pisciarelli

Per prenotazioni: GEMAL: 339 8924560

TESSERINO DI ABILITAZIONE ALLA RACCOLTA DI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI

Esperti professionisti terranno corsi in aula in giorni feriali ed in orari serali, per il rilascio del tesserino. Le lezioni saranno supportate dall'ausilio di audiovisivi e, ove possibile, dall'osservazione diretta di materiale fungino fresco. Verranno concordate delle uscite in ambiente boschivo, di sabato o domenica, al fine di mostrare i caratteri distintivi e morfologici delle diverse specie fungine.

PROSSIMI CORSI: Bracciano, sett/nov 2024
info: 328 06 59 032



GEMAL

☎ 328 0659 032

✉ segreteria@gemal.it

🌐 www.gemal.it

RIONE MONTI

☎ 338 202 0889

✉ rionemonti.1966@gmail.com

🌐 www.rionemontibracciano.it



ORARI MOSTRA

sabato ore 16-20

domenica ore 9-13 e 15-19

ORARI SAGRA

apertura stand gastronomico:

sabato ore 19.30

domenica ore 12.30 e 19.30