



Patrocinio e
Contributo
Comune di
Bracciano



G.E.M.A.L.

Patrocinio
Università Agraria
di Bracciano



26^a MOSTRA DEL FUNGO E DELLE ERBE SPONTANEE

BRACCIANO - Piazza IV Novembre



sviluppo grafico: promodesign.biz - illustrazione: ornella ricci

NATURA - ECOLOGIA - AMBIENTE BOSCO

sabato 10, ore 16.00-20.00 - domenica 11, ore 9.00-13.00 e 15.00-19.00

ingresso gratuito

☎ 366 44 888 24

✉ segreteria@gemal.it

🌐 www.gemal.it

📷 [gruppo_gemal](https://www.instagram.com/gruppo_gemal)



Roma

Filiale 149 Bracciano Centro

AIUTACI A RACCOGLIERE I FUNGHI PER LA MOSTRA:

Potete consegnare il materiale fungino raccolto, di qualsiasi specie, direttamente presso la sede della Mostra in piazza IV Novembre, nei seguenti giorni/orari:

venerdì 9 (dalle ore **15:30** alle **19:30**)

sabato 10 (dalle ore **9:00** alle **12:00**)

RACCOMANDIAMO:

di raccogliere più esemplari della stessa specie nei diversi stadi di maturazione, possibilmente interi e non insudiciati, con tutti i caratteri distintivi e morfologici integri (ornamentazioni, anello, volva, ecc.).

Vi esortiamo inoltre, a trasportarli in un contenitore idoneo (cesto o simili) in modo che ne sia mantenuta la freschezza necessaria alla determinazione da parte dei micologi.

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



EDILIZIA - COLORIFICIO
FERRAMENTA - CERAMICHE
PARQUET - SANITARI
RUBINETTERIA - LAMINATI

Via della Macchia, 9C - Bracciano tel. 06 99 86 461
392 947 0404 ☎ crisceramichesrl@gmail.com



ALLA MOSTRA POTRETE OSSERVARE

- Esposizione di funghi epigei spontanei
- Riproduzione di un ambiente boschivo con le specie fungine di maggiore interesse e il loro modo di crescita
- Esposizione di erbe spontanee
- Ampio materiale informativo e fotografico

CONFERENZE

Sab 10 h 16:00

h 17.30

Dom 11 h 10:30

ERBE DI CAMPO E CONFRONTI a cura di V. Ciotti

FUNGHI MEDICINALI a cura di S. Corsanici

I FUNGHI NELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE
a cura di Aracri Benedetto ricercatore ENEA - Centro
Ricerche Casaccia

h 16:30

GENERE RUSSULA a cura di A. Appolloni

Esperti micologi accompagneranno i visitatori in un percorso guidato per conoscere le principali specie commestibili e velenose

 **IPER**
TRISCOUNT
Supermercati

GROS
Gruppo Romano Supermercati
*Maestri
del Fresco*



TUTTI I GIORNI
DALLE ORE 20 ALLE 22

SCONTO **10%***

SU TUTTA LA SPESA
COMPRESA LE OFFERTE

*sconto riservato ai possessori della fidelity card,
dalle ore 20 alle 22 non si accettano buoni pasto.
Lo sconto è valido solo nel punto vendita di Via Braccianese Claudia, 57.

SI ACCETTANO BUONI PASTO PER L'INTERO IMPORTO DELLA SPESA

BRACCIANO
VIA BRACCIANESE CLAUDIA, 57
LOCALITÀ RINASCENTE TEL: 06.88374230

ATTIVITÀ SVOLTE

- Uscite in habitat per la raccolta di funghi
- Full immersion micologiche (2/3 gg)
- Vacanza di 7gg in ambiente montano
- Lezioni al tavolo con materiale fungino fresco
- Lezioni in sede con audiovisivi sui funghi e sugli ambienti di crescita
- Lezioni su ecologia, ambienti naturali e funghi agli alunni delle scuole medie
- Corsi e uscite in habitat per riconoscere e raccogliere le erbe spontanee
- Corsi per imparare a intrecciare e realizzare cesti artigianali
- Corsi per acquisire il tesserino di abilitazione alla raccolta dei funghi
- Corsi di fotografia usando le fotocamere degli smartphone
- Visite guidate presso siti di interesse culturale e naturalistico

COME ISCRIVERSI

• alla mostra presso il punto informazioni • telefonicamente o via e-mail al Presidente:
A. Appolloni 328 0659032 - presidenza@gemal.it, oppure alla Segretaria: E. Grimani
366 4488824 - segreteria@gemal.it • Presso la sede lun e giov dalle 17.00 alle 19.00

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



CIMINA FUNGHI

Il gusto autentico del bosco



Vieni a trovarci
in negozio
a Ronciglione!

→ Apre Google Maps



☎ 0761659274

f /ciminafunghi

@ /ciminafunghi

☎ 3392060063

Trattoria - Pizzeria

NUMBER ONE

da Claudia

cucina romana casareccia

Consegna a domicilio gratuita ... 

Via P. di Napoli 85 - Bracciano (Rm)
tel. 06 9980 3237 - 393 30 91 090

dal 1995 

FULL IMMERSION MICOLOGICHE
2/3 GIORNI IN AMBIENTE MONTANO



Potrete trascorrere dei fine settimana in alta quota a raccogliere funghi in diversi ambienti di crescita, apprezzando la cultura, le tradizioni, gli odori e i sapori della montagna.



FARMACIA
PRATOCALVALIERI
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.pratocalvalieri@tiscali.it | farmacia.celiachia@gmail.com

SINCE  1986

STORIE DI PASTA

FRESCA & ARTIGIANALE

VIA UMBERTO I, 6 - BRACCIANO



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



**VACANZA DI UNA SETTIMANA TRA I MONTI,
OSSERVANDO LA NATURA, RACCOGLIENDO FUNGHI E
DIVERTENDOSI FRA AMICI**



Alla scoperta delle bellezze straordinarie dell'Italia insieme a vecchi e nuovi amici. Una vacanza speciale, piena di sorrisi ed entusiasmo, dove si potranno gustare piatti tradizionali anche a base di funghi. Tutto a prezzi da "Gruppo micologico"!



il Forno
Millozzi
PANE PIZZA DOLCI

di Claudio Millozzi & C.

BRACCIANO

Via Isonzo

Tel.: 06 9987520

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



Il Gruppo organizza escursioni di una intera giornata per raccogliere e studiare i funghi. Queste escursioni vengono effettuate con pranzo al sacco, garantendo il rientro per le ore 19.

TUTTO PER L'AGRICOLTURA **AGRIMARKET** **di VALTER PADOVANI**

FIORI ORTO E PIANTE



**PETFOOD ED
PER TUTTI**

**ACCESSORI
GLI ANIMALI**



VIA DELLA MACCHIA, 9D - 06.99.86.402

www.agrimarketilmulino.it - agrimarketilmulino@gmail.com - cell. 3402244461

CORSI PER IMPARARE A REALIZZARE CESTI



Cesti fatti a mano, strumenti fondamentali per una corretta raccolta dei funghi, come vengono intrecciati? Venite ad imparare questa antica e affascinante artigianalità. Il corso si terrà a novembre, info 366 44 888 24

CORSI PER IMPARARE A CONOSCERE LE ERBE SPONTANEE

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

Il nuovo corso si terrà a marzo 2027, per info 366 44 888 24



**Giardini, terrazzi e spazi verdi
che raccontano chi sei**
Verde d'autore curato in ogni dettaglio



futuragardening.it