

*Naturalmente*

*Notiziario di Nuova Micologia*



*Numero 2*

*Secondo semestre 2011*

## INDICE

|                                                                           | pag. |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Editoriale</i> .....                                                   | 3    |
| <i>Naturalmente ... FUNGHI</i> .....                                      | 4    |
| <i>Alla scoperta del territorio: escursione sui Monti Prenestini.....</i> | 6    |
| <i>Giro d'orizzonte</i> .....                                             | 9    |
| <i>Formiche zombie</i> .....                                              | 11   |
| <i>Ospiti illustri: Licia Alpago Novello</i> .....                        | 12   |
| <i>Concorso fotografico</i> .....                                         | 15   |
| <i>Corso: Le buone erbe commestibili</i> .....                            | 17   |
| <i>Schede: Le erbe dei nostri campi, Portulaca oleracea</i> .....         | 18   |
| <i>L'angolo delle ricette</i> .....                                       | 19   |
| <i>Ancora funghi tra i 10 nuovi organismi premiati</i> .....              | 19   |
| <i>Divagando su... Erbe e streghe nel passato</i> .....                   | 20   |
| <i>Le attività del secondo semestre 2011</i>                              |      |
| <i>Lunedì al circolo</i> .....                                            | 24   |
| <i>Corsi didattici</i> .....                                              | 25   |
| <i>Escursioni didattiche</i> .....                                        | 25   |
| <i>Weekend autunnale</i> .....                                            | 28   |
| <i>La posta dei Lettori</i> .....                                         | 29   |



In prima di copertina:

***Clitocybe geotropa*** (Bull.:Fr.) Quélet

La copertina di questo numero ospita una delle foto presentate dal vincitore del concorso fotografico 2010, Giovanni Serrecchia. Potremo ammirare le immagini vincenti a pag. 15.

In ultima di copertina:

***Borago officinalis*** L.

Foto seconda classificata al concorso fotografico, di Luciano Zonetti.





*C*are amiche e cari amici di Nuova Micologia,

trascorso il primo semestre del 2011, nel quale l'attività botanica e di ricerca di erbe eduli ha svolto sovente un ruolo principale, ci apprestiamo a partecipare all'intenso programma di attività, soprattutto micologica, che la nostra Associazione ha predisposto per il prossimo semestre, programma che come di consueto *Naturalmente* offre ai suoi affezionati lettori.

Senza togliere il gusto della sorpresa delle molteplici attività scientifiche, formative, culturali ed escursionistiche previste, ritengo opportuno evidenziare due iniziative divenute tradizionali cui partecipano attivamente un grande numero di soci:

- V Convegno sulla "Flora micologica alpina" 21/28 agosto ad Andalo (TN);
- X Mostra Micologica del 5/7 novembre.

Il Convegno estivo sarà anche un'occasione per incontrare i micologi e le associazioni trentine che rappresentano un centro di eccellenza a livello nazionale ed internazionale.

La X edizione della mostra, organizzata in collaborazione con l'Assessorato Ambiente del Comune di Roma, oltre a presentare alla cittadinanza un quadro esauriente sulle varie specie di funghi esistenti nel Lazio e del loro habitat, prevede lo svolgimento di conferenze e seminari nonché di iniziative divulgative e promozionali.

Nuova Micologia procede nel suo programma di sviluppo, sia del settore micologico che di quello botanico, con gli obiettivi di far crescere le conoscenze scientifiche degli associati e di avvicinare a tali tematiche sia la cittadinanza sia un sempre maggior numero di nuovi soci. Si sta operando anche per realizzare un laboratorio scientifico dove conservare anche essiccati ed erbari. Motori di queste diversificate attività sono i Comitati operativi e i Gruppi di lavoro, le cui finalità e composizione sono indicate alla pagina 21 del notiziario n. 1.

Come accennato lo scorso numero, il novero di soci impegnati attivamente è in costante crescita, ma gli obiettivi e le iniziative programmate e potenziali sono tali da invitare tutti i soci a valutare la possibilità di destinare parte del proprio tempo alla nostra Associazione. L'obiettivo di sensibilizzare e interessare i giovani ha bisogno di strumenti ed iniziative specifiche. Il collegamento ed il raccordo con le altre associazioni micologiche e botaniche, che arricchisce le conoscenze, richiede notevole impegno organizzativo. Mi auguro che i nostri soci accettino generosamente l'invito.

Desidero infine ringraziare la Redazione di *Naturalmente* che è riuscita in poco tempo ad impostare una linea editoriale apprezzata dai lettori. Rinnovo l'invito a collaborare attivamente con la Redazione, sia attraverso contributi, sia mediante suggerimenti e proposte, per permettere a *Naturalmente* di essere sempre più uno strumento di approfondimento culturale e scientifico, di informazione non solo della vita associativa e di dialogo con le altre associazioni.

*Luigi Corbò*

## *Naturalmente... FUNGHI*

*Spazio di approfondimento di specie più o meno frequenti nei nostri boschi, a cura dei micologi dell'Associazione*

### ***Tricholoma ustaloides*** Romagn.

Regno: Fungi  
Phylum (Divisione): Basidiomycota  
Sub Phylum: Agaricomycotina  
Classe : Agaricomycetes  
SuperOrdine: Agaricanae  
Ordine: Agaricales  
Famiglia: Tricholomataceae  
Genere: Tricholoma  
Specie: Tricholoma ustaloides



Si tratta di specie rinvenibile nel Centro Italia sotto diverse latifoglie (castagno, quercia, carpino e faggio), nel periodo tardo-estivo ed autunnale.

Il “portamento” degli esemplari indirizza l'occhio esperto ad un'agevole collocazione nel Genere *Tricholoma*; per il raccoglitore amatoriale, invece, la “lettura” delle caratteristiche morfologiche può risultare più complessa.

Occorrerà dunque notare l'assenza di veli, l'aspetto generalmente slanciato dei basidiomi, la caratteristica del margine del cappello più o meno evidentemente striato ed involuto, soprattutto nei giovani esemplari; il tipo di inserzione al gambo delle lamelle (con uncino) e l'eventuale uniformità, sia cromatica che morfologica, delle stesse. E, ancora, se la cuticola è liscia e viscida o asciutta, se con fibrille o senza. Fondamentale il sapore: l'assaggio di un frammento di carne e lamelle rivelerà, nel volgere di pochi secondi, il passaggio da un sapore farinoso ad uno nettamente amaro, con effetto astringente che perdura alcuni minuti.

Marcel Bon ha inserito *T. ustaloides* nella Sez. *Albobrunnea*, S.S. *Subannulata*.

Le colorazioni generali dei basidiomi sono piuttosto stabili: cappello color bruno-fulvo, in contrasto al bianco di lamelle e gambo; la parte inferiore del gambo ha spesso colorazioni più simili alle tonalità del cappello. E' molto importante verificare la presenza, nella porzione superiore del gambo, di una netta zona pseudoanulare bianca che contraddistingue anche altri *Tricholoma* (*T. aurantium*, *T. batschi* e *T. colossus*, per limitarsi ai più comuni).

I basidiomi hanno taglia media (cappello con diametro dai 5 ai 10 cm.), con crescita generalmente gregaria e terricola. Il cappello è abbastanza carnoso, emisferico e poi appianato, privo di umbone, solitamente con tonalità più intensamente brune al disco e all'orlo, castano-fulvo alla periferia. Il margine del

cappello è sempre striato oppure scanalato; cuticola liscia e fibrillosa, da viscosa a glutinosa con tempo umido. Questo carattere può essere facilmente verificato anche con clima asciutto, passando un dito umido sul cappello, o può essere segnalato dalla presenza di frammenti estranei (foglie, fili d'erba) incollati alla cuticola. Il rivestimento glutinoso della cuticola ha un sapore decisamente amaro. Lamelle non molto fitte, bianche, uncinato al gambo ma non in maniera pronunciata. Va rilevata, negli esemplari più maturi, la presenza sulla faccia delle lamelle di macchioline bruno-ruggine. Come detto, il gambo è biancastro e un poco pruinoso solo alla sommità, simulando una sorta di "fascetta" biancastra pseudoanulare, alta fino a un paio di centimetri, che contrasta con la parte inferiore del gambo, marroncina, di aspetto "sporco" per la presenza di fibrillosità brunastre, che si accentua con la maturazione degli esemplari; lievemente fistoloso, il gambo si restringe verso l'alto ed ha consistenza fibrosa.



*T. ustaloides* ha carne biancastra che assume lentamente sfumature rosate, odore con dominante farinosa, ma con sentore di cetriolo (cocomero) e sapore decisamente e a lungo amaro: tale caratteristica lo rende inadatto al consumo. La sporata in massa è bianca, con spore ellissoidali, di dimensioni variabili (in media  $6 \times 5 \mu\text{m}$ ), con guttule ed evidente apicolo; i basidi hanno sterigmi slanciati.

*T. ustaloides* può essere confuso con altre specie del Genere *Tricholoma*.

Il termine 'ustaloides' significa letteralmente 'simile a ustale' dunque le somiglianze maggiori sono proprio con il *T. ustale*: pur condividendone l'habitat, *T. ustale* non presenta, però, la netta fascia pseudoanulare bianca, non ha il margine del cappello evidentemente striato (al massimo lobato), ha odore insignificante e carne di sapore prima farinoso e poi discretamente amaro.

La varietà *rufo-aurantiacum*, descritta da Bon, sarebbe presente in habitat mediterraneo associato al leccio, con tinte più uniformi ed aranciate, cappello asciutto, finemente squamettato e con orlo scanalato, gambo con granulazioni nel terzo superiore e carne con arrossamento più o meno marcato al taglio.

*T. stans* può avere caratteristiche cromatiche e morfologiche simili, ma ha odore di farina, carne con sapore amaro ed è legata alle conifere (pino).

*T. populinum* cresce in habitat differente (pioppo), emana un gradevole odore di farina ed ha carne di sapore farinaceo e privo di note amarognole.

*T. pessundatum* differisce per l'habitat (conifere), per il portamento più tozzo e per avere carne con odore e sapore farinoso, simile al cetriolo.

*T. imbricatum*, ha cuticola asciutta che tende a screpolarsi in squamette, carne di sapore meno amaro e cresce di norma sotto conifere.

Anche *T. pseudonictitans* ha cuticola asciutta e sericea, lamelle giallo-crema, carne ingiallente alla scalfittura, odore debolmente farinoso e sapore amarognolo e cresce in habitat misti.

*Andrea Traversi*

Bibliografia essenziale:

- Boccardo F., Traverso M., Vizzini A., Zotti M. - Funghi d'Italia (Zanichelli, 2008) Bon M.
- Bon M. - Champignons de France et d'Europe occidentale (Flammarion, 2004)
- Consiglio G., Papetti C., Simonini G. – Atlante fotografico dei funghi d'Italia, vol.1 (AMB, 2004)
- Courtecuisse R., Duhem B. – Guide des champignons de France et d'Europe (Delachaux & Niestlé, 2000)
- Eyssartier G., Roux P. – Le guide des champignons - France et Europe (Belin, 2011)
- Galli R. – I Tricolomi (Edinatura, 2003)
- Moser M. – Guida alla determinazione dei funghi Vol.1° - Polyporales, Boletales, Agaricales, Russulales (Saturnia, 1986)
- Riva A. – Tricholoma (Fr.) Staude – Fungi Europaei



## ***Alla scoperta del territorio: escursione sui Monti Prenestini***

Situato a sud est della Capitale, il complesso dei Monti Prenestini si estende per circa 13.000 ettari e ricade nel territorio di numerosi comuni. Tra i più importanti vanno citati: Palestrina, Cave, Rocca di Cave, San Vito Romano, Pisoniano, Genazzano, Guadagnolo, Capranica Prenestina, Poli, San Gregorio da Sassola.

Si va dai circa 350 metri s.l.m. di Genazzano, alle quote collinari di San Vito Romano, fino agli oltre 1200 mt. del Comune di Guadagnolo, con una conseguente biodiversità vegetale ed animale molto interessante.

I Monti Prenestini fanno parte della catena preappenninica laziale che raggruppa i Monti Lucretili a nord, i Monti Tiburtini ed i Monti Affilani ad est, i Monti Simbruini ed i Monti Ernici a sud.

Il clima dei Monti Prenestini è di tipo mediterraneo-temperato ma con forti variazioni locali in termini di aridità e di freschezza e umidità, legate alla particolare conformazione orografica.

L'ambito di questo articolo impone di tralasciare la pur importante valenza di questo ampio territorio in termini di diversità floristica (oltre 900 le specie segnalate tra cui orchidee, narcisi, gigli ed asfodeli).



Circa un terzo del territorio è ricoperto da boschi, in buona parte degradati. Il restante territorio è condotto a prato-pascolo o caratterizzato da essenze arbustive tra le quali predominano la ginestra, il rovo, il biancospino, il prugnolo e la rosa.

Il leccio, in associazione con le caratteristiche essenze arbustive mediterranee, è presente lungo i versanti orientale e meridionale, tra i 300 e gli 800 mt. Quercete caducifoglie

termofile occupano i versanti più caldi e sono composte in prevalenza da roverella e cerro, con orniello, carpino nero, corniolo ed acero. I boschi misti di latifoglie, nei versanti montani più freschi, sono composti per lo più da carpino, olmo, acero campestre, nocciolo, orniello e castagno. Il castagno da frutto è molto presente in diverse aree del versante orientale (Capranica Prenestina e San Vito Romano) e nel versante nord-orientale (Guadagnolo). Residue porzioni di faggeta sono presenti nel versante nord-occidentale, in ambienti particolarmente freschi ed impervi ma a quote comprese tra i 600 e i 900 mt.

Alcune zone del versante orientale del Monte Calo sono state oggetto, a cavallo degli anni '50-'60, di riforestazione artificiale con conifere (soprattutto Pino nero). La lecceta più importante nei Monti Prenestini è situata tra Pisoniano e Guadagnolo, su un terreno alquanto impervio e francamente poco adatto alla ricerca dei funghi. Si segnala che una lecceta simile per caratteristiche di quota altimetrica - e sicuramente più agevole quanto a praticabilità - si trova sulle pendici meridionali del Monte Scalambra (Monti Ernici), nel non distante Comune di Serrone (FR).

Presenti in tale habitat numerosi *Hygrophorus* tra cui *H. russula*; diverse *Boletaceae* tra cui *Leccinum lepidum* e numerose altre specie dei generi *Russula*, *Cortinarius* e *Cantharellus*.

Le quercete caducifoglie miste più assolate, alternate ad ampie porzioni di prato, sono piuttosto diffuse a quote medio-alte nei comuni di Rocca di Cave, Castel San Pietro Romano, Guadagnolo, Capranica Prenestina. La peculiare combinazione di vegetazione e clima favorisce la ricerca di *Calocybe gambosa* e *Clitocybe geotropa*, oltre che di differenti specie di *Agaricus* e *Pleurotus*, *Amanita* sez. *Vaginatae*, *Macrolepiota* e *Tuber*. Singolare il





ritrovamento di *Langermannia gigantea* sotto carpino nero (*Ostrya carpinifolia*): tale specie cresce, di norma, in habitat prativo.

Alle quote medie ed elevate, presso le zone di riforestazione a Pino nero (*Pinus nigra*) situate tra San Vito Romano, Capranica Prenestina e Guadagnolo, sono frequenti i ritrovamenti di *Lactarius* sez. *Dapetes*, di *Tricholoma* del "gruppo" *Tricholoma terreum*, *Hydnum repandum*. Interessante il reperimento in tale habitat di *Boletopsis leucomelaena* e di *Collybia maculata*.

Nei boschi di latifoglie misti tipici dei versanti montani più freschi, ubicati principalmente nel territorio dei comuni di Genazzano, Rocca di Cave, Guadagnolo e San Vito Romano è dato incontrare la maggiore diversità di specie fungine. Per difetto, ci limitiamo a citare un'incredibile varietà di *Boletaceae*, *Amanita*, *Tricholoma* (tra cui *Tricholoma pardinum* e *Tricholoma columbetta*), *Russula*, *Cantharellus*, *Armillaria*, *Hygrophorus*, *Macrolepiota* oltre a numerosissime *Cortinariaceae* (tra cui *Cortinarius orellanus*). Laddove presente l'olmo, e con condizioni climatiche favorevoli, ci si può imbattere in *Morchella* ed altri ascomiceti commestibili, anche ipogei.

Questo tipo di biotopo si sviluppa molto spesso su terreni impervi e non troppo adatti ad una comoda ricerca dei funghi.

Le faggete si trovano nel Comune di Casape e nelle vicinanze del Santuario della Mentorella, nel Comune di Guadagnolo.



**Boletus aereus**

Nell'esperienza di chi scrive, è stata riscontrata la presenza di numerose *Tricholomataceae* (tra cui il "nobile" *Tricholoma portentosum*), di *Cortinariaceae*, di *Lepiotaceae*, di *Cantharellaceae* e *Ramariaceae*.

L'essenza "regina" dei Monti Prenestini, che ne esprime in parte la tradizionale vocazione agreste, è senza dubbio il castagno da frutto (*Castanea sativa*): diverse porzioni di territorio sono

votate alla coltivazione della castagna, soprattutto sulle pendici intorno a Pisoniano, Genazzano, Capranica, San Vito Romano e Bellegra. Qui, su terreni relativamente sgombri dalla lettiera di fogliame e rami, si possono reperire alcune tra le specie di maggiore pregio: *Boletus aestivalis* e *Boletus aereus*, *Boletus regius* e *Boletus appendiculatus*; *Boletus luridus* e *Boletus queletii*; *Amanita caesarea*, *Amanita rubescens* ed *Amanita* sez. *Vaginatae*; *Cantharellus ferruginascens*; *Russula aurea*, *Russula cyanoxantha*, *Russula virescens* e *Russula heterophylla*. Tra i ritrovamenti particolari si segnalano:



**Amanita caesarea**

*Boletus luteocupreus, Boletus fra-grans, Boletus impolitus; Boletus aemilii.*

Proprio in considerazione della rilevanza, nell'economia locale, della coltivazione del castagno preoccupa, in prospettiva futura, la diffusione del cinipide del castagno (*Dryocosmus kuriphilus* – ‘Vespa cinese’), insetto che provoca la formazione di galle su foglie e germogli di *Castanea sativa*, compromettendone drasticamente la produttività.

Per concludere una visita certamente piacevole, si suggerisce di ritemprarsi presso una delle numerose trattorie presenti nei dintorni di Genazzano dove, con una spesa molto contenuta, si potranno assaggiare alcune delle specialità tipiche locali tra cui gli immancabili gnocchi ‘a cova de sorica’.

***Fabio Sebastianelli***

## **Giro d'orizzonte**

*Rubrica dedicata alla promozione di eventi micologici, alle novità editoriali, alle curiosità nel campo micologico, alla micologia "virtuale", alle comunicazioni a contenuto micologico presenti sulle Rete informatica.*

*A cura di **Andrea Traversi**.*

### **CORSI DI AGGIORNAMENTO**

Il **22, 23 settembre** ed il **29 e 30 settembre**, nella suggestiva sede di Rocca Corneta (Bologna) nell'Appennino tosco-emiliano, è organizzato un Corso di Aggiornamento per micologi che prevede attività di aggiornamento teorico-pratiche ed escursioni, sviluppate nell'arco di 16 ore nelle due giornate.

Il costo del corso, comprensivo di trattamento di pensione completa per due giorni in agriturismo, è di 200 euro. In base ai posti ancora disponibili, al corso potranno partecipare anche appassionati di comprovata esperienza.

Per informazioni: il coordinatore del corso è il dr. Nicola Sitta (0534.53084).

### **GIORNATE DI STUDIO/COMITATI SCIENTIFICI**

Dal **6 all'11 settembre** si svolgeranno in Belgio, a Heer-Agimont (Domaine de Massembre, nelle Ardenne), le 29° Giornate Europee dei Cortinari (JEC 2011), organizzate dall'AMFB (Associazione dei Micologi Francofoni del Belgio). Filo conduttore: 'Sistematica, ecologia, flora e corologia dei Cortinari'. Alle JEC si riuniscono annualmente i maggiori studiosi e specialisti europei del Genere Cortinarius; il programma (consultabile in web <http://www.amfb.eu/>) prevede escursioni e conferenze, una mostra dedicata ai cortinari freschi, sessioni di verifica e determinazione microscopiche.

Dall'**8 all'11 settembre**, l'A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) organizza a Forni di Sopra (Udine), il 67° Comitato Scientifico Nazionale. L'evento include quest'anno il XIV Seminario Internazionale su "Russulales e Boletales" ed il X Seminario Internazionale 'Funghi Ipogei'. Per informazioni: Segreteria Nazionale A.M.B. di Trento (0461.913960).

Dal **14 al 18 settembre** si svolgeranno a Ceva (Cuneo) le Giornate Micologiche Internazionali organizzate dal Gruppo Micologico Cebano 'REBAUDENGO – PEYRONEL' ONLUS di cui quest'anno ricorre il Cinquantenario della fondazione. Oltre al consueto programma di escursioni e revisione delle specie, si segnala nella serata di **venerdì 16** un "Laboratorio del gusto" con Slow Food; per il **17 e 18 settembre** è prevista la 50ª Mostra del Fungo e Mostra-mercato regionale.

Dal **22 al 25 settembre**, a Rovere di Rocca di Mezzo (AQ), il GEMA (Gruppo Ecologico Micologico Abruzzese) organizza il XVIII Convegno Internazionale su 'Taxa e Cenosi fungine nell'area del Mediterraneo'. Info e dettagli per l'iscrizione: <http://www.gemabruzzo.it/>

Dal **25 al 30 settembre** si svolgeranno in Francia, a Gilette nel dipartimento delle Alpi Marittime, le XIX Giornate Micologiche della CEMM (Confederazione Europea di Micologia Mediterranea) in concomitanza con le XXV Giornate della FAMM (Federazione delle Associazioni Micologiche Mediterranee). Il convegno è organizzato dall'Associazione dei Naturalisti di Nizza e delle Alpi Marittime (ANNAM), in occasione del suo centenario, presso il villaggio vacanze "Domaine de l'Olive". Informazioni: [http://asnatnic.perso.neuf.fr/page\\_italien.htm](http://asnatnic.perso.neuf.fr/page_italien.htm)

Dal **2 al 6 novembre**, l'A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) organizza il 68° Comitato Scientifico Nazionale a Locorotondo (BA). Per le modalità di partecipazione: Segreteria Nazionale A.M.B. di Trento (Tel/Fax 0461.913960).

### **SEMINARI**

Presso la sede di Via Curtatone 3, a Roma, l'I.S.P.R.A. (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) prosegue il ciclo di seminari micologici inaugurato da alcuni anni. Questo il calendario.

**L'11 ottobre:** 'L'esperienza di un'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente nella mappatura e censimento dei macromiceti ai fini della bioindicazione' (rel. G. Attili, C. Benedetto, A. Iannarelli, C. Croce).

**L'8 novembre** 'Le peculiarità endemiche micologiche della Calabria in rapporto ai diversi habitat di crescita' (rel. E. Porcella, G. Sicoli).

**Il 13 novembre:** 'Il ruolo degli Ispettorati Micologici quale strumento di tutela nell'ambito degli aspetti igienico-sanitari connessi al consumo alimentare dei funghi' (rel. L. Lucoli, S. Rizzo, G. Simeoni).

Per i 3 eventi Si consiglia di verificare sede e data per possibili cambiamenti di programma: Rapporti con il pubblico Via V. Brancati 48 tel. 06.50074832

### **MANIFESTAZIONI**

**Il 9 ottobre** ricorre la X Giornata Nazionale della Micologia. Nel Lazio, a Nepi (Viterbo), la Giornata viene celebrata con un'esposizione micologica ed un Seminario sul tema 'I funghi ed il biomonitoraggio del suolo'.

Informazioni: Gruppo dell'Etruria Meridionale (G.M.E.M.) [siniscarm@hotmail.com](mailto:siniscarm@hotmail.com)

### **SAGRE/FIERE**

**6 e 7 Agosto**, Campoli Appennino (Frosinone): 2ª Fiera Naz. del Tartufo Estivo.

Nei fine settimana "lunghi" **9, 10, 11 settembre** e **16, 17, 18 settembre**, ad Oriolo Romano (RM) si svolgerà la Sagra del Fungo Porcino.

**17-18 e 24-25 settembre:** Fiera del Fungo Porcino di Borgotaro - 36° Sagra del Fungo Porcino a Borgo Val di Taro (Parma), luogo di creazione del suggestivo marchio 'Porcino I.G.P.', unico esempio di Indicazione Geografica Protetta applicata ai funghi di cui si ha notizia in Italia.

**15 al 25 settembre**, Lariano (RM): 21° Sagra del Fungo Porcino con Mostra Mercato.



Il **19 e 20 Novembre**, a Campoli Appennino (Frosinone) viene riproposta la Fiera Nazionale del Tartufo Invernale.

## ***Formiche Zombie***

I funghi non smettono mai di sorprenderci!

Dal sito del National Geographic è arrivata la notizia di una scoperta incredibile. Nelle foreste del Brasile è stato provato da parte di ricercatori guidati dall'entomologo David Hughes che un fungo è in grado di modificare il comportamento delle formiche trasformandole in "zombie".

Il fungo in questione si chiama ***Ophiocordyceps camponoti-balzani*** H.C. Evans & D.P. Hughes.

Sotto forma di spora entra nel corpo della formica e si installa nel cervello.

A questo punto il fungo controlla il suo comportamento obbligandola a girovagare come uno zombie fino ad incontrare una zona ideale alla sua riproduzione; la fa quindi salire sugli arbusti fino ad attaccarsi con le mandibole ad una foglia. Successivamente invade tutto il suo corpo facendola morire.

Dalla testa della formica spunta poi un piccolo carpoforo di 1–2 cm che a maturazione comincia a disperdere al vento le proprie spore pronte ad attaccare altre vittime (vedi foto sottostante).

Un comportamento analogo è stato riscontrato nelle foreste della Thailandia dove un fungo dello stesso genere colpisce vari insetti (api, calabroni, mosche etc.). E' noto come diverse specie di Ascomiceti appartenenti ai generi *Ophiocordyceps* e *Cordyceps* abbiano sviluppato un parassitismo specifico con diversi organismi animali.

*Fausto Marino Museo*



Foto di David Hughes

## Ospiti illustri

**LICIA ALPAGO NOVELLO**, eminente micologa milanese (ma lei stessa si considera bellunese d'adozione), tra i firmatari dell'atto costitutivo della C.E.M.M. (Confederatio Europaea Mycologiae Mediterraneensis), autrice di numerose pubblicazioni a carattere micologico e scientifico, descrive per *Naturalmente* una raccolta di *Amanita regalis* fatta in Svezia, presso Harnosand nel mese di Agosto 1999, in occasione di un Congresso di Micologia internazionale.

### *Amanita regalis* (Fr.:Fr.) Mich

#### INTRODUZIONE

La prima volta che mi sono avventurata nei paesi nordici a scopo micologico, sono stata davvero fortunata perché ho potuto raccogliere la splendida e per me sconosciuta *Amanita regalis*.

Per questo fungo ben si addice l'aggettivo regale che è stato usato comunque anche per un'altra bellissima *Amanita*, la *caesarea* che fa riferimento addirittura al nome dell'imperatore. A detta di tutti però il fungo più affascinante in assoluto è l'*Amanita muscaria* che è diventata l'emblema sia della bellezza che della pericolosità.



Nella lontana Svezia, nei dintorni di Harnosand, dove mi sono recata con altri micologi italiani (Francesco Bellù - Mauro Sarnari), in occasione di un Congresso nell'agosto del 1999, ho approfittato di tutte le gite organizzate per visitare habitat diversi e scoprire certi funghi che avevo visto solo illustrati su testi stranieri.

Fin dalla prima uscita nel bosco ho raccolto una piccola *Amanita* piuttosto malandata - pioveva a dirotto - che ho pensato potesse essere, visto i colori giallastri del bordo del cappello, una *Amanita franchetii*, ma qualcosa non mi

convinceva perché la taglia era notevole e l'habitat sotto aghifoglia, mentre a casa mia raccoglievo spesso questa specie sul prato, ai margini di una faggeta.

Più tardi, continuando a vagare nel bosco nonostante la pioggia insistente, mi sono imbattuta in un gruppetto di splendide amanite, una numerosa famigliola con esemplari in tutti gli stadi di crescita. Non riuscivo a credere ai miei occhi tanto il colore giallo del velo era accentuato. Mentre preparavo la mia fedele macchina fotografica per scattare una foto in habitat nonostante la pessima situazione atmosferica, un gentile micologo svedese dietro di me mormorava "what a splendid *A. regalis*!".

Conscia della mia profonda ignoranza, ammiravo entusiasta quei delicati carpofori umidi di pioggia ma ancor ben conservati, sprofondati nel muschio, protetti dai bassi rami di un abete che avevo casualmente sollevato al mio passaggio.

Mi è dispiaciuto raccogliermi, radunarli per la foto di rito, perfino sezionarne uno per mettere in evidenza tutti i particolari, ma era necessario fissare alla memoria, per gli amici e i posteri, una raccolta così eccezionale che in seguito mi ha permesso di vantarmi con altri micologi meno fortunati.

#### DESCRIZIONE

**Taglia:** medio-grande, regolare, slanciata.

**Cappello:** nei primordi e negli esemplari ancora chiusi, completamente ricoperto di un velo giallo farinoso che con la crescita si screpola, lasciando intravedere la cuticola sottostante di color bruno scuro. Gli esemplari maturi e ben aperti mettono in mostra una serie di verruche gialle, appiattite, che vanno diradandosi al bordo. Altri esemplari invece, dilavati dalla pioggia, perdono del tutto la loro decorazione gialla e presentano una cuticola viscida, castana o anche rossiccia (color fegato secondo la letteratura), il margine resta spesso ornato da piccole fioccosità vistosamente gialle.



**Carne:** bianca, ma la sezione mette sempre in evidenza la linea scura-brunastra della cuticola.

**Lamelle:** libere, biancastre, in vecchiaia con riflessi gialli.

**Gambo:** nella prima fase di crescita forma un tutt'uno col cappello grazie al vistoso velo giallo che li unisce. Con la crescita si forma un anello ben marcato, sfrangiato al bordo e ornato di vistose fioccosità gialle. Con la maturità del carpoforo, l'anello si riduce ad un lembo pendulo; il gambo, liscio nella parte alta,

è ricoperto in basso da numerose squamule e alla base bulbosa presenta spesso cercini sovrapposti giallo-brunastri.

#### **Habitat e raccolte:**

- Kuopio (Finlandia): 3-8-1979, legit Licia Alpago Novello.
- Varsinais (Finlandia): luglio 1995, legit Jukka Vauras e Licia Alpago Novello.
- Mockelsjomon - Harnosand (Svezia): 26-8-1997, legit Licia Alpago Novello.
- Pohjois-Savo - Vehemersalmi (Finlandia): agosto 2003, legit Licia Alpago Novello e Juhani Ruotsalainen.

#### **DISCUSSIONE**

La diagnosi originale di questa specie è del Fries che la riporta come *Agaricus muscarius* var. *regalis*, Michael (1896 - Fuhrer fur Pilzfreunde - vol. 1) dove questa specie viene ben illustrata e ne propone la sua combinazione al rango specifico.

A proposito dell'habitat: nella descrizione di Fries si parla di faggete, in realtà questa specie è decisamente settentrionale. L'ho raccolta personalmente più volte sia in Svezia che in Finlandia con gli amici Jukka Vauras e Juhani Ruotsalainen sempre in boschi di conifere. Lo stesso Pierre Neville sottolinea come zone sicure di crescita Scandinavia, Repubblica Ceca e Slovacchia.

Nei libri citati in Bibliografia si possono trovare varie illustrazioni: non valida e mal presentata la descrizione fatta da Mido Traverso che riproduce una vecchia foto di un amico. Anche Bruno Cetto ha voluto strafare presentando nel suo II° vol., vecchia edizione del 1978, questa amanita ancora sconosciuta (parla di fenomeno di schizocroismo a proposito del colore). Spero ci sia stato un aggiornamento nelle seguenti edizioni.

Ovviamente sono molto belle le illustrazioni dei micologi nordici che raccolgono facilmente questa amanita e la presentano con tutte le sue caratteristiche. Purtroppo il testo in finlandese o danese è del tutto incomprensibile salvo le due evidenti croci nere a proposito della sua commestibilità.

Pierre Neville, nella sua poderosa Monografia sul Genere Amanita, presenta una bella raccolta cecoslovacca che sottolinea come spesso si trovino più esemplari insieme in diversi stadi di crescita come è capitato anche a me.

*Licia Alpago Novello*

#### **BIBLIOGRAFIA**

BOLLETTINO GRUPPO MICOLOGICO BRESADOLA - Maggio-Giugno 2000: *n. Monografico Amanita*. Trento.

GALLI R. - 1983: *Le Amanite delle nostre regioni*. Ed. La Tipotecnica - S. Vittore Olona.

HOLMBERG P., MARKLUND H. - 1998: *Sieniopass*. Otava - Helsinki - Finland.

KORHONEN M. - 1986: *Uusi Sienikirja*. Otava - Helsinki - Finland.

NEVILLE P., POUMARAT S. - 2004: *Fungi Europaei*. Ed. Candusso - Lomazzo - Italia.

TRAVERSO M. - 1999: *Il Genere Amanita in Italia*. Ed. A.M.E.R. - Roma.



**Novità: Portale dei pagamenti della Provincia di Roma.** E' possibile, tra l'altro, eseguire "on line" il pagamento delle tasse previste per l'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei nel Lazio. Per approfondimenti, consultare il sito della Provincia di Roma.

## CONCORSO FOTOGRAFICO 2010 "SILVIO SERBASSI" "GLI AROMI DELLA NATURA"

Il tema del concorso fotografico, giunto alla sua seconda edizione, è stato esteso per il 2010 alle piante e alle erbe commestibili spontanee, in virtù della crescente attenzione che l'Associazione sta riservando al regno vegetale.

Sono state presentate complessivamente 67 immagini di buona qualità.



La giuria, composta da Luigi Corbò (presidente), Bruna Di Lonardo, Renato Fortunati, Paolo Lavezzo e Antonio Spada, ha individuato dopo lungo esame e meditata votazione la foto vincente: "**La Fata**" di Giovanni Serrecchia, che ritrae due esemplari tipici di *Amanita muscaria*. L'immagine è ben costruita, luminosa

tecnicamente ineccepibile, ed inserisce con perizia i due funghi nel contesto del bosco. In prima pagina di copertina è riportato il particolare di un'altra opera di Serrecchia, "**Giovani sorelle**". Il secondo posto è stato conquistato da Luciano Zonetti ("**Piano piano ti mangio**", pubblicata in ultima di copertina), che si conferma "sul podio" dopo il terzo posto dello scorso anno. Ha dimostrato buona padronanza degli strumenti di "fotoritocco", con i quali ha arricchito e personalizzato alcune delle immagini presentate.

Al terzo posto, "**Calzamaglia**" di Bruno Caporaletti, in evidenza anche per l'altra sua foto "**Il riposo di ET**", sicuramente la più originale e creativa tra quelle presentate.

Il vincitore della scorsa edizione Andrea Traversi ha conquistato il



quarto posto con **“Bonbon”**, mentre al quinto si è classificato un “outsider”, Roberto Nevola, con **“Il fungo atomico”**.

Le immagini vincenti sono pubblicate in queste pagine, mentre un'ampia selezione delle foto concorrenti è consultabile in [www.nuovamicologia.com](http://www.nuovamicologia.com).



Il crescente interesse suscitato dal concorso e la ricca partecipazione con immagini di “erbe commestibili” hanno suggerito di suddividere la terza edizione – anno 2011 – in due sezioni indipendenti, ma con uguale titolo: **“LA LUCE: COLORI E FORME”**. Cogli l'atmosfera creata dalla luce nell'accarezzare i funghi, le piante selvatiche, le erbe di prati e campi utilizzati per

*l'alimentazione*”. Per quanto riguarda i soli funghi, si considerano compresi nel tema anche quelli sospetti o velenosi. I concorrenti premiati saranno tre per ciascuna sezione e, per la prima volta, un partecipante potrà conseguire due premi, in quanto non c'è un vincolo incrociato tra le due gare.

Il bando di concorso 2011 è pubblicato in [www.nuovamicologia.com](http://www.nuovamicologia.com).

*Antonio Lavagno*



### **Biblioteca**

*Un ricco assortimento di titoli (oltre 70) relativi alla migliore letteratura micologica è disponibile per i soci presso la sede di Scalo San Lorenzo. Buona parte di essi, oltre che consultabili in loco, può anche essere chiesta in prestito per breve tempo, secondo le regole esposte in sede.*

### **PUBBLICAZIONI DI NUOVA MICOLOGIA**

Atti del Seminario **“Micologia e Medicina”** – 25 giugno 1998

Atti del Seminario **“Micologia e Ambiente”** – 17 giugno 2000

Atti del Seminario **“Micologia e Didattica”** – 8-9 febbraio 2006

Atti del Seminario **“Micologia e Scienze Agrarie”** – 20 marzo 2007

**“I funghi del giardino inglese della reggia di Caserta”** nell'interpretazione del Terraciano

**“Il meraviglioso mondo dei funghi”** (per ragazzi)

Poster **“Le Boletaceae”**      Poster **“Le Amanitaceae”**

**“Guida per raccoglitori di funghi”** (manuale per i partecipanti al corso micologico)

## **Corso sulle "Buone erbe alimentari"**

Anche quest'anno, il terzo per la precisione, Nuova Micologia, ha organizzato il 7, 14 e 21 marzo, per motivi logistici, nei locali del Circolo della Motorizzazione Civile, in Viale Castrense 45, il corso di "formazione per la ricerca, il riconoscimento e l'utilizzo delle erbe" utilizzate per usi alimentari.

Il corso, diviso in tre lezioni di due ore ciascuna, si è svolto il lunedì pomeriggio dalle 17,30 alle 19,30 ed ha trattato: piante erbacee da consumarsi crude, piante erbacee da consumarsi cotte, piante aromatiche e piante di cui si utilizzano gli apici, i fiori ed i frutti.

Il relatore, come negli anni passati, è stato il socio ed amico Paolo Lavezzo.

Non possiamo che ribadire che le lezioni sono risultate, come sempre del resto, veramente accattivanti e molto interessanti, sia dal punto di vista visivo, date le numerose diapositive visionate, sia per i contenuti, considerando la preparazione e la capacità comunicativa di Paolo. Non sono mancati gli interventi dei numerosi iscritti (65 per la precisione) che hanno vivacizzato le lezioni intervenendo con domande e commenti.

La novità, rispetto ai due anni precedenti, è stata la collaborazione dei Soci del "comitato per le attività di studi botanici", costituito proprio questo anno ed alla prima esperienza di lavoro, che hanno contribuito con la raccolta di alcune piante, quelle che la stagione e le condizioni atmosferiche hanno consentito di trovare; in tal modo gli iscritti hanno avuto modo di vedere alcune piante dal vivo e soprattutto di poterle "toccare".

Oltre alle consuete note sulle specie presentate, contenenti anche cenni di botanica, preparate con grande cura da Paolo, sono state distribuite, alla fine di ogni ciclo di lezioni, alcune ricette relative alle piante trattate, suggerite e sperimentate dai soci del comitato.

Il corso si è poi concluso il 2 aprile con una escursione didattica alla riserva naturale di Decima-Malafede, alle porte di Roma. Sono stati numerosi i partecipanti, sia per le buone condizioni atmosferiche, sia per la curiosità di



vedere le piante nel loro ambiente naturale, tanto che è stato necessario formare dei gruppi per dare a tutti la possibilità di ascoltare e di interloquire. Anche in questa occasione i soci del comitato sono stati di aiuto.

A tavola, presso il ristorante della riserva, è stato possibile commentare in maniera conviviale i risultati del corso, ascoltare i suggerimenti dei partecipanti, salutare i vecchi soci e conoscere meglio i nuovi amici.

*Liride Calò Serbassi*

Tra le specie trattate ***Muscari comosum*** (L.) Mill., conosciuto volgarmente come **Lampascione**

## ***Schede: Le erbe dei nostri campi***

### **Portulaca oleracea L.;**

Nomi volgari italiani più comuni:

Erba porcellana, procacchia, porcaccia, ortaggio benedetto.

#### **Caratteristiche per il riconoscimento:**

Pianta annuale, di piccole dimensioni, ma molto ramificata, portamento quasi sempre prostrato. Foglie piccole, carnose e lucide, di forma ovale, in basso opposte, più in alto alterne ed infine raggruppate.

Fusti carnosi, prostrato ascendenti, spesso rossastri.

Fiorisce in primavera inoltrata ed in estate. I fiori sono molto piccoli, di colore giallo chiaro e disposti o terminali o alle ascelle dei rami.

Il frutto è una capsula che contiene parecchi semi minuti e neri. La radice robusta e fusiforme.



#### **Habitat e diffusione:**

Infestante cresce soprattutto nelle colture sarchiate, negli agrumeti, negli incolti erbosi e nelle discariche. Si può trovare anche nei vasi dei nostri terrazzi. L'uso dei diserbanti ne ha molto ridotto la frequenza. Predilige il clima temperato, ma è reperibile anche al nord nelle zone pianeggianti ed assolate.

#### **Informazioni in cucina:**

Erba molto nota e molto consumata. Prima della fioritura, se ne usano soprattutto i rametti terminali e le piccole foglie sia crudi che cotti. I rametti più carnosi, tagliati a piccoli pezzi si possono conservare sotto aceto.

#### **Informazioni di storia e folclore:**

Originaria dell'India e della Persia, diffusa in Europa dal tempo dell'impero romano, è stata introdotta come specie orticola con scarsissimo successo, molto apprezzata dai poveri del Medioevo tanto da meritare il nome di "ortaggio Benedetto".

*Liride Calò Serbassi*

La "Libreria Fuori le Mura" sita in via dei Reti 52/54/56 – tel./fax 06 490350  
effettua ai nostri Soci uno sconto del 10% sui libri micologici in vendita.



## ***L'angolo delle ricette***

### **Crema di formaggio alla Portulaca.**

Ingredienti: circa gr.100 di foglie e cime di Portulaca, uno spicchio di aglio, un cucchiaino di olio di oliva, gr. 200 di formaggi cremosi, sale, crostini di pane abbrustoliti.

Scottare la Portulaca in poca acqua bollente, passarla al setaccio ed insaporirla in padella con olio ed aglio. Lasciare raffreddare e togliere l'aglio. In una ciotola amalgamare i formaggi, aggiungendo la crema di portulaca e regolando il sale. Conservare in frigorifero e servire con crostini di pane abbrustoliti.

### **Crostini Caldi alla Portulaca.**

Ingredienti: circa gr. 150 di foglie e cime di Portulaca, 2 fette di pancetta piuttosto spessa, uno spicchio di aglio e crostini di pane casereccio tostat.

Lavare ed asciugare la Portulaca. Tagliare la pancetta a dadini e dorarla in padella con lo spicchio di aglio (da togliere). Tostare i crostini di pane in forno, adagiarvi uno strato di Portulaca e servire ben caldi.

*Lucia Saioni*



### ***Ancora funghi tra i 10 nuovi organismi premiati***

Nelle scorse settimane, l'**International Institute for Species Exploration**, l'istituto che cataloga le nuove specie per conto dell'Università dell'Arizona, ha assegnato un premio speciale ai 10 organismi viventi giudicati più "interessanti, unici e sorprendenti" tra le migliaia di specie che nel 2010 sono state scoperte in tutto il mondo. Come ricorderete (*Naturalmente* n. 1) il premio viene assegnato ogni anno, in coincidenza con l'anniversario della nascita del grande naturalista svedese Linneo.

Tra le specie scoperte nel 2010, hanno raggiunto la "top ten" ben due organismi fungini, a conferma della straordinaria varietà delle specie classificate e da classificare nel *Regno Fungi* e del grande interesse suscitato presso il mondo scientifico da ciò che riguarda questi particolari esseri viventi.

La ***Mycena luxaeterna*** Desjardin, B.A. Perry & Stevani emette una bioluminescenza giallo-verdognola ventiquattr'ore su ventiquattro. Esistono già decine di specie che posseggono tale caratteristica [la più nota è *Omphalotus olearius* (DC.) Singer], ma questa è tra quelle più brillanti e visibili.

La ***Psathyrella aquatica*** R.A. Coffan, J.L. Frank & D. Southw è il primo esempio di "fruttificazione" fungina subacquea.

Le foto che illustrano le caratteristiche dei due organismi e degli altri premiati sono consultabili nel sito <http://species.asu.edu/>

*Antonio Lavagno*



## Divagando su...



*Spazio dedicato alle iniziative artistico-culturali dell'Associazione.*

**- STORIA -**

### ERBE E STREGHE NEL PASSATO

In un famoso film del dopoguerra, "Pane, amore e fantasia", una Gina Lollobrigida giovane e bellissima, ma povera, va nel bosco per procurarsi qualcosa per la cena. La scena, certo, è inserita in un contesto narrativo che presenta aspetti quasi favolistici; tuttavia appare realistica e credibile perché nel dopoguerra i prodotti del bosco – le erbe, le bacche, i funghi – svolgevano ancora, sia pure per frange via via decrescenti di popolazione, quella funzione di integrazione del regime alimentare che era rimasta importante anche dopo l'introduzione, a partire dal neolitico, delle pratiche agricole. La raccolta dei frutti spontanei della natura, per millenni, è stata associata dunque ad un'idea di positività. E non potrebbe forse essere proprio questo ricordo inconscio la molla che ci porta ancora oggi ad andare per boschi, non più per fame, ma per piacere? Se guardiamo indietro nel tempo, però, vediamo che queste attività che a noi piacciono tanto non sono state sempre considerate innocue

C'è stato un periodo della nostra storia, chiamato dagli storici "Caccia alle streghe", in cui il fatto di raccogliere ed usare erbe fu utilizzato nei processi per stregoneria come prova a carico dell'imputata (uso il femminile, perché si trattò quasi sempre di donne). Dal XV al XVIII secolo circa – ma in alcune zone si cominciò già dal XIV secolo – l'Europa fu così ossessionata dalla stregoneria da creare una vera e propria ideologia: le streghe non furono viste solo come individui singoli che volevano il male e volevano fare il male, ma come un sistema complesso, una vera e propria categoria del reale che stava dietro a tutto il male del mondo. Per combattere questo impero del male, la società dell'epoca costruì un insieme organico d'idee e credenze condiviso da tutti, che portò poi all'azione politica: processi, torture, roghi a migliaia.



Per conoscere alcune di queste streghe, andiamo nel Sedicesimo secolo e cominciamo con leggere la storia di Emilia Catena, così come ce la raccontano i documenti conservati nell'Archivio di Stato di Venezia.

Emilia Catena era una giovane veneziana, straordinariamente bella, ricercata dagli uomini e, soprattutto, anche lei utilizzatrice di erbe. Ma siamo nel 1586 ed avere tutte queste qualità poteva rivelarsi una vera disgrazia: trasformate in prova incontrovertibile di stregoneria, conducevano diritte ad essere processate dai tribunali laici ed ecclesiastici dell'epoca. E' quel che successe ad Emilia, che venne accusata di essere "striga et herbara", processata e condannata dal Tribunale dell'Inquisizione. La stessa cosa era accaduta molto tempo prima a Gabrina, "strega" di Reggio Emilia (1375), condannata al taglio della lingua; a Matteuccia Francisci (Todi, 1482), che venne arsa viva perché "herbaiola e guaritrice" e a tante altre.

Le carte processuali ci raccontano quali erano le caratteristiche che portavano all'identificazione sicura. L'aspetto fisico: le "streghe" erano donne bellissime o bruttissime, perché l'eccesso, sia in un verso che nell'altro, era elemento perturbatore dell'armonia, e a causa di questa natura veniva facilmente trasformato in indizio. Per un'Emilia Catena che abbiamo visto essere molto bella, c'era una Domenica Brugnolina (1705) "vedova, vecchia, brutta, con i denti come cani". Già, anche l'essere vedova era rischioso assai: la società dell'epoca vedeva molto negativamente le donne sole, quelle che vivevano isolate o che erano nubili, soprattutto se appartenevano agli strati più bassi.

Belle o brutte, marginali o meno, le "streghe" erano comunque tutte "herbare" perché era con le erbe che compivano le operazioni magiche. Facevano i decotti per guarire dalle malattie: Angioletta delle rive e sua figlia Giustina, "herbare" di Pordenone, processate e incarcerate nelle carceri patriarcali di Udine (1650) curavano i vermi e i dolori mestruali; Antonia "la Muliza" (Taranto, 1583) curava il male all'utero. In un'epoca in cui non c'erano psicologi e psicofarmaci si occupavano anche della psiche. Benvenuta Benincasa curò Pietro Todeschini, andato fuori di senno: il paziente non guarì, ma Benvenuta fu comunque accusata di stregoneria. La specialità delle donne accusate di stregoneria erano però i filtri d'amore detti "martelli", rimedi per far innamorare gli uomini, farli tornare quando si allontanavano, o farli ritornare appassionati quando "s'infacciavano". Secondo Franchetta Borrelli (Triora, 1588. Torturata, non ammise mai di essere strega) bastava raccogliere i fiori di pervinca nei fossi, cercare dei lombrichi, bollire insieme il tutto, farlo seccare e somministrarlo "nella carne". Che ne dite, un'idea alternativa alla raccolta dei funghi? E se non dovesse funzionare, ve ne posso consigliare molti altri (tanto la caccia alle streghe in Europa si esaurì nel Settecento!)

"Herba betonica; rosmarino; valeriana; erba cocha; fronde di fraxinus; salvis; hederæ; sparango; fronde armadeinis; fronde vitis": in un processo del 153, conservato nell'Archivio diocesano di Savona, si parla di stregoneria per un unguento a base di queste sostanze. Artemisia; genziana; elleboro; tamerice; belladonna ed altre solanacee; giusquiamo; stramonio; cicuta; aconito; colchico; segale cornuta – un fungo, questo, dei cereali: l'elenco piante usate per compiere le operazioni magiche è di fatto l'elenco delle sostanze a disposizione della farmacopea empirica dai tempi non solo dei Greci e dei Romani e dei Persiani, ma addirittura ai giorni nostri. La belladonna, utile quando c'era pericolo

di un parto prematuro, s'impiega ancora oggi come antispastico, mentre la digitale, che pare sia stata scoperta da una strega inglese, rimane importante per le malattie di cuore. Le "streghe", dunque, erano solo donne portatrici di un sapere pratico e curavano con analgesici, calmanti, digestivi in base alle conoscenze dell'epoca. Cosa distingueva una cura propinata da un medico da un unguento o una pozioni malefici? Proprio e solo il fatto che a somministrarli fosse "l'herbara", cioè una donna-strega. Quando un'"herbara" aiutava le donne a partorire i bambini "si guastavano", nascevano malati o morti. Quando somministrava decotti l'infermo peggiorava o decedeva. E questo accadeva perché la donna aveva stretto un patto con il diavolo.

Se entrare nel pensiero di chi è distante da noi nel tempo richiede sempre elasticità mentale, il voler capire perché l'Europa – e le Americhe per esportazione – abbiano creduto all'esistenza di un effettivo potere del diavolo sulla terra comporta un vero e proprio sforzo (specie quando ci si rende conto che stiamo parlando di soli trecento anni fa!).



Dobbiamo innanzitutto partire dal fatto che il diavolo non era considerato come un'immagine astratta, una rappresentazione simbolica del male e del peccato, ma come un'entità concreta, un essere dotato di una consistenza assolutamente vera. Il potere che esercitava sulla terra era qualcosa di verificabile empiricamente, di conseguenza certificabile teologicamente e perseguibile dalla giustizia e dai tribunali. Ecco allora che a credere che si potesse stringere un patto

con il maligno non era solo la gente ignorante, gli strati più poveri. Era anche quella che potremmo definire la parte colta della società: medici, filosofi, avvocati, proprietari terrieri, teologi e papi. Non è un caso che tra i protagonisti della "Caccia" troviamo addirittura il francese Jean Bodin, grande studioso di politica, cui dobbiamo un'opera fondamentale per l'elaborazione del concetto di Stato, *Les six livres de la République* (1576). Quattro anni dopo la pubblicazione di questo trattato poderoso, nel 1580, eccolo scrivere la *Démonomanie* e sostenere la tesi che la stregoneria non solo esisteva, ma che era stata creata dal diavolo appositamente per indebolire lo Stato e che per tale motivo doveva essere combattuta con la massima fermezza e senza tentennamenti nei processi (come del resto egli stesso aveva fatto quando, in qualità di giudice, aveva condannato ad essere bruciata la "strega" Jeanne Harveillier).

Giudici, e uomini di legge, dunque. Ma anche medici. La medicina aveva cominciato ad affermarsi come professione nelle città già dal XIV secolo, ma dovette rimanere a lungo una disciplina astratta, visto il divieto di sezionare cadaveri (l'anatomia non nascerà che nel XVII secolo). Non è strano perciò che i medici cercassero di sottrarre spazio alle 'herbare' che avevano accumulato conoscenze concrete sul corpo umano. Poiché spesso le nostre donne erano

levatrici, ecco le accuse di stregoneria fioccare in abbondanza quando i parti – ed a quell'epoca si trattava di cifre altissime – avevano esito negativo.

Infine, la religione. L'esistenza del patto con Satana era stata sancita dai teologi dell'Università di Parigi nel XIV secolo. Chi lo stringeva, diventava suo seguace, nemico della fede cristiana e abiuro, cioè rinnegatore della religione. Di fatto, si comportava come si comportavano gli eretici. E poiché per l'eretico la condanna prevista per il reato d'eresia era la morte sul rogo, anche le "streghe" dovevano finire allo stesso modo. Bruciate.

L'equiparazione della stregoneria all'eresia è un passaggio importantissimo perché ci spiega la motivazione teologica e di conseguenza giuridica (in una società che, ricordiamolo, non conosceva distinzione tra i due momenti) in base alla quale tante povere donne subirono processi, torture e morti crudelissime. E ci spiega anche perché tutta la cristianità – sia quella rimasta fedele al papa, sia quella passata al Protestantismo – s'impegnò con il massimo zelo nella "Caccia alle streghe". In questo, campo ci fu un'assoluta *par condicio*, perché cattolici e protestanti erano entrambi immersi nella stessa cultura demoniaca e perseguitarono con la stessa durezza ogni forma di eresia che si manifestasse nel proprio campo. Anzi, fu proprio l'area protestante quella in cui si crede che i processi siano stati più duri e le condanne al rogo più numerose: le streghe più famose rimangono quelle di Salem, cittadina vicino Boston.

Ma come si faceva a diventare una "strega"? I trattati di demonologia del tempo ce lo raccontano con dovizia di particolari. Il diavolo prendeva l'aspetto di un giovane bellissimo, appariva alla donna e le prometteva vantaggi materiali e favori sessuali. Irretita, la donna accettava di diventare sua seguace nel corso di una cerimonia che comprendeva l'abiura della fede cristiana ed un nuovo battesimo ad opera del suo nuovo dio, cui doveva baciare il didietro in segno di sottomissione. Le "streghe" adoravano Satana nel corso di riti collettivi detti "sabba": grandi banchetti durante i quali si abbandonavano a balli, orge ed atti osceni. Ai "sabba" si recavano in gruppo, in genere il giovedì, volando grazie alle proprietà magiche di un'erba famosissima, non a caso nota come l'erba della strega: la mandragora...



Ed eccoci ritornati alle erbe. Che oggi possiamo tranquillamente raccogliere perché, come ho ricordato sopra, la "caccia alle streghe" si esaurì con il Settecento, per motivazioni che richiederebbero ulteriore spazio (un solo cenno: l'avvento dell'Illuminismo). Ma i fenomeni storici muoiono solo in parte. Riappaiono, a volte con segno opposto: "Tremate, tremate, le streghe son tornate" è il grido d'orgoglio delle donne che, negli anni Settanta, rivendicano il loro posto nella società. E riappaiono sempre quando gli storici s'interrogano. Ora, ad esempio, indagano sul motivo per cui, spesso, nel corso dei processi, risulta che le donne si siano autoaccusate – pur sapendo di rischiare il rogo – di episodi e delitti assolutamente impossibili, quali l'aver partecipato a banchetti di carne di bambino o di essere volate al sabba.

Poiché potrebbe comunque essere piacevole vedere o leggere qualcosa sull'argomento, ecco due suggerimenti leggeri: il film di Paolo Benvenuti, *Gostanza da Libbiano* ed il romanzo di Sebastiano Vassalli, *La Chimera*. Chi volesse invece risparmiare sul... Viagra, potrebbe seguire la ricetta che recita: raccogliere un'erba...

*Maria Gabriella Cruciani*



## ***Le attività del secondo semestre 2011***

*Tutte le iniziative proposte da Nuova Micologia nel semestre, sono definite ed illustrate a cura del Comitato Attività Ricreative ed Amatoriali*

### **Lunedì al Circolo**

Riprendono, dopo la pausa estiva, gli incontri del lunedì al circolo "Baglioni" presso la sede operativa di Via dello Scalo San Lorenzo n. 16, dove i micologi dell'Associazione eseguono (dalle 17 alle 17,30) una pratica determinativa sui funghi raccolti nel fine settimana dai soci, illustrandone le caratteristiche morfologiche.

A seguire, con inizio alle 17,30, si svolgono le "conversazioni", secondo il seguente programma:

#### **12 settembre 2011:**

- Incontro tra i Soci - ripresa delle attività.

#### **19 settembre 2011:**

"**Da Valdidentro ad Andalo**". Ancora una volta Antonio Lavagno ci fa rivivere un anno di attività associativa, mostrandoci le immagini fotografiche degli eventi che lo hanno caratterizzato.

#### **26 settembre 2011:**

Iscrizione al Corso di formazione micologica utile per il conseguimento del tesserino raccoglitori (vedi i particolari nel riquadro alla pagina successiva).

#### **17 ottobre 2011:**

Gianfranco Fabrizi, micologo della ASL "RM C" ripropone una interessante conversazione su "**Le funzioni del Micologo Pubblico**".

#### **31 ottobre 2011:**

**Riunione di coordinamento** a cura di Paolo Lavezzo per la Mostra micologica del 5, 6, 7 novembre (vedi particolari nel riquadro successivo).

#### **14 novembre 2011:**

"**I risultati della Mostra micologica**". Paolo Lavezzo ci intratterrà sulle indicazioni che ci vengono da questa nuova esperienza.

#### **21 novembre 2011:**

Andrea Traversi con il suo "**funghi dal vivo**" stimolerà la voglia di apprendimento di quanti vogliano cimentarsi con il riconoscimento delle specie fungine raccolte.

#### **28 novembre 2011:**

I micologi dell'Associazione che, durante il periodo estivo, hanno preso parte a corsi di aggiornamento od eventi di micologia, informeranno i Soci sulle novità e le esperienze fatte.

#### **5 dicembre 2011:**

E' con vero piacere che incontriamo nuovamente il dr. Gianfranco Sperati dell'Associazione GAMEL di Ostia che ci introduce alla conoscenza de **"La Flora del litorale romano"**.

### **12 dicembre 2011:**

Claudio Lillocci ci apre le porte alla **"archeologia cristiana"**, per farci comprendere meglio, illustrandocene anche il periodo storico di riferimento, il fascino della visita che il sabato successivo (17/12) andremo a fare al sito Templum Pacis, nel cui contesto è collocata la basilica dei SS. Cosma e Damiano (vedi particolari visita fra le "escursioni").

### **CORSO di FORMAZIONE MICOLOGICA**

Per soddisfare le molte richieste pervenute, sarà effettuato il corso autunnale di formazione micologica finalizzato al conseguimento dell'attestato necessario per il rilascio del tesserino di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998).

Anche il calendario delle lezioni, pur nel rispetto della normativa, è stato concentrato, al fine di consentire ai neocercatori di fruire del periodo dell'anno più propizio per la raccolta.

Le lezioni si svolgeranno nei giorni **3-5-7-10-12-13 ottobre 2011 dalle ore 17,10 alle ore 19,30**, presso il Circolo Baglioni DLF di Roma San Lorenzo in via dello Scalo San Lorenzo 16.

La partecipazione è gratuita per i Soci, con il solo contributo di cinque euro per il materiale didattico. **E' necessario prenotarsi** presso la segreteria del corso (06 5503451 – Pina Incitti) oppure tramite e-mail a [segreteria@nuovamicologia.com](mailto:segreteria@nuovamicologia.com), per poi provvedere **all'iscrizione al corso** lunedì 26 settembre 2011 dalle ore 17 alle ore 19 presso lo stesso circolo, sino al limite massimo di 25 partecipanti.

Per ulteriori informazioni telefonare al numero 06/2418636 (Antonio Mallozzi).

### **Le nostre escursioni**

*Per ciascuno degli eventi viene fornito il numero telefonico dell'organizzatore, al quale rivolgersi per conferme, prenotazioni e qualsiasi ulteriore informazione relativa alla manifestazione.*

*Mentre si ribadisce che l'Associazione non assume responsabilità per eventuali danni a cose e/o persone che si verificassero nel corso dell'evento, si ricorda che per le spese di organizzazione è previsto un contributo di cinque euro a carico di ciascun adulto "non socio" che verrà riscosso dall'organizzatore.*

### **24 settembre 2011: visita al complesso di San Giovanni Decollato**

"Per grazia ricevuta". Claudio Lillocci con il suo "appunto" pubblicato (pag. 29) nel numero Uno di questo periodico, implorava la grazia per la riapertura del complesso di San Giovanni Decollato.

Qualche Santo deve averlo sentito perché oggi la Confraternita di San Giovanni Decollato, dopo anni di restauro, ha



consentito l'apertura straordinaria del complesso. Claudio ci accompagnerà nella visita della Chiesa, dell'Oratorio e del Chiostro. Quindi occasione da non mancare.

L'appuntamento è fissato per le ore 8,45 in Via San Giovanni Decollato 22 (zona Anagrafe).

L'ingresso è gratuito, ma la Confraternita non disdegna un'offerta anonima al momento dell'entrata.

Prenotazione al tel. 347 2696993 entro il 22/9.

### **25 settembre 2011: escursione a Genazzano**

Achille Zuchegna (347 9137204) ci accompagnerà nei boschi vicini di castagno, faggio e/o quercia. L'approfondimento didattico sul materiale raccolto sarà curato dal micologo Fabio Sebastianelli. L'appuntamento, previa prenotazione, è fissato per le ore 8,40 davanti al campo sportivo di Genazzano.

### **8 ottobre 2011: Bassano Romano**

Alle ore 8,45 presso il Bar "Rosa di Rosa Guerino" tel. 0761 634202 in Via San Vincenzo 65 a Bassano Romano ci attende Achille Zuchegna

Il Bar si raggiunge percorrendo la Cassia, entrati nell'abitato di Bassano, dopo la salita e prima del bivio. Prenotare al n. 347 9137204 entro il 6 ottobre.

### **15 ottobre 2011: Castelfusano**

Il micologo Antonio Mallozzi (tel. 349 7389191) alle ore 9,00 ad Ostia, sul lato destro di Piazzale Cristoforo Colombo (al termine della Via C. Colombo venendo da Roma) accoglierà i soci ed amici, per una ricerca didattica di funghi (dedicata in particolare ai partecipanti al corso micologico per raccoglitori) nella vicina pineta di Castel Fusano.

Al termine seguirà la consueta determinazione del materiale raccolto.

Prenotazioni entro il 13 ottobre 2011.

### **21, 22, 23 ottobre: fine settimana a Torre Alfina**

Vedi spazio dedicato alle pagine successive.

### **29 ottobre 2011: Cottanello**

Escursione micologica al confine fra Lazio ed Umbria: Cottanello.

L'appuntamento è per le ore 7,45 precise all'uscita casello Ponzano/Soratte dell'autostrada A1, in direzione Stimigliano. Si raccomanda la puntualità per l'ulteriore distanza da percorrere.

Per chi volesse raggiungere il paese per altre vie, l'appuntamento successivo è per le ore 8,20 a Cottanello, nella piazzetta del paese. Al termine della mattinata, Andrea Traversi aiuterà i partecipanti a determinare il materiale raccolto. Pranzo libero. A coloro che, autonomamente (senza Andrea), volessero rimanere in zona anche il pomeriggio, Andrea potrà suggerire un suggestivo itinerario in ambiente prativo. Per informazioni ulteriori e prenotazioni rivolgersi ad Andrea Traversi (andreatraversi@gmail.com - tel. 339 5204826) entro giovedì 27.

### **30 ottobre 2011 : SIC Cerquone – Doganella**

Nell'imminenza della Mostra, Andrea Traversi, con uscita domenicale ci farà conoscere il SIC (Sito d'Interesse Comunitario) Cerquone-Doganella presso i Pratonì del Vivaro. L'appuntamento è per le 8,30, nel parcheggio del Ristorante-

Bar lungo la Via Tuscolana / Via Latina (lato sinistro venendo da Roma) prossimità con la Strada Provinciale del Vivaro (SP 18c), traversa che taglia in due i "Pratoni" congiungendosi poi con la Via dei Laghi.

Prenotare a [andreatraversi@gmail.com](mailto:andreatraversi@gmail.com) oppure 339 5204826 entro il 27/10.

### **COORDINAMENTO MOSTRA**

**Lunedì 31 ottobre ore 17,30:** presso il Circolo di Roma San Lorenzo, Paolo Lavezzo terrà la riunione di coordinamento per la X Mostra micologica che si svolgerà nei giorni 5, 6, 7 novembre 2011 a Roma presso l'arancera del semenzaio di S.Sisto, Piazza di Porta Metronia 2. In caso di chiusura del cancello di Piazzale di Porta Metronia 2, l'ingresso alla mostra avverrà da Via Valle delle Camene n. 11 (fronte Terme di Caracalla).

Ingresso gratuito con orario 10 – 18,30.

Il livello tecnico organizzativo raggiunto dalla Mostra e la prestigiosa cornice in cui si svolge, richiedono ancora una volta il massimo impegno da parte dei Soci nelle operazioni di allestimento, raccolta del materiale fungino e supporto ai visitatori.

Si invitano pertanto i Soci a partecipare numerosi all'evento che sicuramente meglio ci qualifica tra gli estimatori.

### **19 novembre 2011: escursione al Parco Nazionale del Circeo**

Dettagli nel riquadro alla pagina successiva.

### **26 novembre 2011: escursione bosco Trecancelli (Nettuno)**

L'appuntamento è fissato alle ore 8,45 nel piazzale antistante la Basilica di Santa Maria Goretti in fondo al lungomare di Nettuno. Si proseguirà per il vicino bosco del Foglino (Trecancelli), dove, dopo la raccolta, Renato Fortunati ci aiuterà ad identificare i carpofori.

Per coloro che lo desiderino è possibile trattenersi per il pranzo.

E' necessaria la prenotazione entro il 23 novembre contattando Luigi Pertici (06 7029709).

### **10 dicembre 2011: Santa Severa**

Alberto Tomassi ci accompagnerà nei boschi vicini. L'appuntamento è per le ore 9,00 all'uscita del casello Santa Severa dell'autostrada Roma Civitavecchia, presso il parcheggio del Supermercato. L'approfondimento didattico sarà curato da Andrea Traversi.

Prenotazione entro il giorno 8/12 al tel. 337 796925.

### **17 dicembre 2011: visita alla Basilica dei SS. Cosma e Damiano**

Dopo la sua conversazione del lunedì precedente (12/12), Claudio Lillocci ci guiderà alla visita degli scavi del "Templum Pacis" (71-75 d.C.). Una delle aule del tempio ospita la Basilica dei SS. Cosma e Damiano, fondata nel 526 da Papa Felice IV. La basilica rappresenta uno dei primi casi di insediamento di una chiesa cristiana nel centro politico, religioso, monumentale della Roma pagana.

L'appuntamento è fissato per le ore 8,45 davanti all'ingresso della basilica in Via dei Fori Imperiali n. 1. Per prenotare tel. 347 2696993 entro giovedì 15/12.

### **18 dicembre 2011 : Pranzo di fine anno.**

Dopo la positiva esperienza dello scorso anno, anche questa volta torneremo a scambiarcì gli auguri di Natale durante il **pranzo** al ristorante "**Paradiso Terrestre**".

L'appuntamento è per **domenica 18 dicembre, alle ore 13,00** in Via delle Capannelle 142 (tra la Via Tuscolana e la via Appia – raggiungibile anche dal raccordo anulare percorrendo dette strade in direzione Roma).

Il prezzo, unico per i soci e per i loro amici, è stato concordato in €. 40.

Al termine del pranzo avrà luogo il tradizionale scambio di regali: ogni partecipante avrà cura di consegnare all'ingresso in sala il suo dono, assolutamente anonimo. I "pacchetti" saranno numerati e poi estratti a sorte.

Ci accoglierà all'arrivo il nostro Presidente Luigi Corbò che organizzerà la manifestazione.

E' necessario prenotare per tempo e comunque entro lunedì 12 dicembre telefonando al numero 06 35451241 oppure 335 255450.

### **WEEKEND AUTUNNALE A TORRE ALFINA**

#### **Venerdì 21 – sabato 22 – domenica 23 ottobre 2011**

L'amenata località di Torre Alfina (Viterbo) ospiterà il nostro fine settimana presso l'hotel "Nuovo Castello". I partecipanti fruiranno di trattamento di pensione completa dalla cena di venerdì 21 al pranzo di domenica 23 ottobre. Il paese si raggiunge dalla Via Cassia, dopo Bolsena, passando per Castel Giorgio, oppure uscendo dall'autostrada A1 ad Orvieto, per poi attraversare Castel Viscardo.

Antonio Mallozzi ci aiuterà a determinare i funghi raccolti nei boschi.

Il costo del soggiorno è stato contenuto in € 140 per i Soci ed € 150 per i non Soci.

Il numero dei partecipanti è limitato dalla disponibilità alberghiera, per cui è consigliabile prenotarsi per tempo e comunque entro il 17 ottobre telefonando all'organizzatore Alberto Tomassi (337 796925).

### **Escursione didattica al Parco Nazionale del Circeo**

**19 novembre 2011:** visita didattica presso un ambiente prestigioso e ricco.

Appuntamento alle **ore 9,00** presso l'area "Cerasella"; l'ingresso è posto sulla via Mediana Pontina, altezza "Strada Migliara 51". L'escursione, vista la doverosa tutela dell'ambiente imposta dall'Ente Parco e dalla Forestale, perseguirà solo scopi didattici e di studio sul posto, in quanto soggetta ad alcune limitazioni:

- massimo 25 partecipanti raccoglitori (verrà data priorità ai Soci);
- zone di raccolta circoscritte;
- massima raccolta individuale consentita: 2 esemplari per ciascuna specie epigea rinvenuta;
- il materiale fungino raccolto potrà essere utilizzato soltanto per l'approfondimento didattico in loco.

Prenotazione **obbligatoria** entro lunedì 31 ottobre (fino al limite dei partecipanti previsto), chiamando Antonio Lavagno (3356730771). Vista la presenza di numerose aree picnic, per godere a pieno della visita al Parco, si consiglia "pranzo al sacco". Micologo responsabile Antonio Mallozzi.

### **V Convegno per lo studio della Flora Micologica Alpina.**

Quest'anno si va ad **Andalo** (Trento) dal **21 al 28 agosto 2011**. Ci ospiterà l'**Hotel Gruppo Brenta**. Prenotazioni ormai chiuse. Per info Paolo Lavezzo



## LA POSTA DEI LETTORI

*Spazio dedicato ad articoli, curiosità, notizie pervenuti dai Soci. Il primo articolo, che volentieri pubblichiamo, è redatto da una "colonna" dell'associazione: Nazar Bonferraro Guccia.*

### Prima di diventare Nuova Micologia (circa vent'anni fa)

La nuova veste del notiziario mi ha inevitabilmente richiamato alla memoria alcuni percorsi iniziali di questa associazione; in particolare il numero "1" fu distribuito nel settembre 1997!

"Nuova Micologia", già prima di nascere, era composta da un gruppo di amici, appassionati della natura, che si riuniva e, sotto l'oculata guida di Egidia Nocchi e Sandro Ascarelli, si inoltrava nell'affascinante mondo dei funghi e delle erbe. I nostri "maestri" ci impartivano le nozioni di base, facendoci appassionare sempre più allo studio di questa misteriosa scienza.

Il mezzo di comunicazione preferito era il telefono, con il quale Egidia c'informava sia delle escursioni giornaliere, che di quelle di fine settimana primaverili ed autunnali. Il gruppo di amici, con il passar del tempo, si allargava e trovava maggior entusiasmo verso le "nuove scoperte".

Arrivati sul luogo dell'appuntamento, impazienti, da normali cittadini ci trasformavamo in *competitivi cercatori di funghi*. Calzavamo stivali o scarponi, indossavamo abiti o soprabiti adatti alla bisogna e con al seguito coltellini, libretti di micologia e con spirito avventuroso, inoltrandoci nei boschi, iniziavamo la ricerca; condizioni climatiche sfavorevoli non ci impensierivano e molte volte continuavamo la ricerca anche sotto la pioggia. Casalinghe, professionisti, operai, impiegati, insegnanti, dirigenti, dimenticandosi per qualche ora degli

affanni della vita quotidiana, sprofondavano nel mondo del mistero, delle fiabe, dei *cerchi delle streghe*, della ricerca scientifica, della scoperta della natura (come se si svolgesse una *caccia al tesoro*), sperando sempre d'imbattersi in qualche prezioso *ritrovamento*; spesso i "novizi" erano i più fortunati... Egidia e Sandro, in seguito aiutati dai nuovi amici micologi, determinavano quanto raccolto e svolgevano lezioni sulle specie raccolte; nel mostrare i nostri cesti, ammiravamo, con un po' d'invidia, quanto di più importante c'era nel bottino del vicino... Quasi con ritrosia permettevamo che alcuni nostri *tesori* fossero mostrati agli altri, gelosi che venissero magari un po' troppo *manipolati*...

Ricordo piacevolmente le giornate nel bosco di Manziana o di Trecancelli a Nettuno. Un flash degno



di nota il ricordo dei viaggi a Spante, in Umbria, e a Montieri, in Toscana: lì davvero si riempivano i cestì! Poi in Abruzzo, nel Lazio, in Toscana, in Umbria... non era necessario il tesserino per la raccolta dei funghi; al massimo si doveva chiedere al Comune un permesso giornaliero. Era quasi un "rito": l'arrivo al borgo o in albergo, il ritrovarsi, il riunirsi, il preparare la partenza per i luoghi di raccolta, l'incolonnamento delle auto, la sosta e l'appuntamento per il rientro (spesso richiamati dal fischiello di Egidia). La sera, dopo la cena, c'era spazio per le lezioni micologiche, per le discussioni sulle specie raccolte, per la partitella a carte, per le poesie di Renato (!!!), per ascoltare musica e per l'esibizione dei più volonterosi in quattro salti di danza... Il riposo notturno ci ritemprava per poi riprendere, il giorno successivo, la ricerca prima di ripartire. Nel salutarci, soddisfatti, già pensavamo al prossimo incontro.

Questi i ricordi di quanto i primi soci, uniti da un sano spirito di amicizia, di rispetto reciproco e di collaborazione, hanno fatto per lo sviluppo di questa associazione che, col passare degli anni, è andata sempre più affermandosi. Noi, anziani soci, pensando anche agli amici che ci hanno lasciato, ricordiamo le piacevoli e sane giornate in cui abbiamo goduto della bella esperienza di conoscere una parte della natura. Per noi un ricordo, per i nuovi soci una speranza.

*Nazar Bonferraro Guccia*



### ***Libri in offerta***

Nuova Micologia mette a disposizione dei propri Soci l'acquisto dei seguenti libri ad un prezzo inferiore a quello di copertina.

**A. Zuccherelli:** "I funghi delle pinete", vol. 2°

**G. Lonati:** "Guida alla determinazione macroscopica dei funghi" vol. 1° e 2°

**A.M.B.:** "Funghi d'Italia" – vol. 1°, 2° e 3°

**L. Alpago Novello:** "Funghi rari e poco noti della sinistra Piave in Valbelluna"

**A. Gennari:** "Funghi"

**Provincia di Trento:** "Parliamo di funghi" manuale in due volumi per i corsi di formazione per micologi.

### ***Il nostro sito: [www.nuovamicologia.com](http://www.nuovamicologia.com)***

*Curiosità, informazioni, novità, articoli, consuntivi, immagini sul mondo della micologia e della natura, nonché tutte le notizie riguardanti l'associazione e le sue attività (statuto, organi sociali, escursioni, corsi, incontri, iniziative): questo e altro ancora può essere appreso consultando il sito, costantemente e tempestivamente aggiornato.*



## **Nuova Micologia – Associazione di Studi Micologici – onlus**

Sede operativa: via dello Scalo San Lorenzo n. 16, Roma

Sede legale: via Venanzio Fortunato, 54 – 00136 Roma

web: [www.nuovamicologia.com](http://www.nuovamicologia.com)

e-mail: [segreteria@nuovamicologia.com](mailto:segreteria@nuovamicologia.com)

**Iscrizioni.** *Tale operazione si effettua con la compilazione della **scheda d'iscrizione**, che si può anche scaricare dal sito, sezione "Chi siamo – Come ci si iscrive", e con il versamento della quota annuale. La scheda può essere consegnata presso la sede operativa o spedita all'indirizzo mail dell'Associazione; il versamento della quota può essere effettuato con le modalità di seguito indicate, oppure corrisposto direttamente al Tesoriere.*

**Versamenti.** Qualsiasi versamento a favore dell'Associazione (rinnovi annuali, manifestazioni, ecc.), può essere effettuato sul c/c postale numero **16519043**, intestato a "NUOVA MICOLOGIA – ASSOCIAZIONE DI STUDI MICOLOGICI ONLUS", oppure tramite "bonifico", utilizzando il seguente Codice IBAN:

**IT82K0760103200000016519043**

### **Quote associative 2011.**

Tessera junior, per giovani compresi tra 10 e 25 anni.. € 15,00

Rinnovo ordinario..... € 35,00

Prima iscrizione (\*)..... € 40,00

Tessera sostenitore ..... da € 50,00 in su.

(\*) Si intende "prima iscrizione" anche la ripresa dell'iscrizione dopo l'interruzione di uno o più anni.

## ***Naturalmente* - notiziario di Nuova Micologia**

### **NUMERO UNO – secondo semestre 2011**

Comitato di redazione: Teresa Onori (coordinatrice),

Gabriella Cruciani, Antonio Lavagno, Claudio Lillocci, Andrea

Traversi, Achille Zuchegna

Disegni di Antonio Spada

***I contributi al notiziario (articoli, notizie, informazioni, idee) vanno inviati per posta elettronica alla casella:***

**[naturalmente@nuovamicologia.com](mailto:naturalmente@nuovamicologia.com)**

