

"Naturalmente - notiziario di Nuova Micologia"

Numero 3: primo semestre 2012

Stampa: dicembre 2011

INDICE

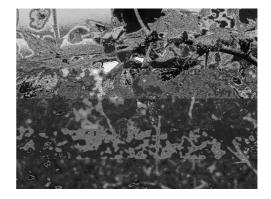
	pag
Editoriale	3
Ricordi della nostra Egidia	4
Naturalmente FUNGHI	5
Giro d'orizzonte: La letteratura micologica di base	7
Funghi e licheni in mostra nell'orto botanico di Helsinki	13
Funghi del genere Psilocybe contro la depressione?	14
La Mostra micologica	15
La settimana micologica ad Andalo	17
Schede: Le erbe dei nostri campi, Tussilago farfara	19
L'angolo delle ricette	20
Ospiti illustri: Fulvia Rebetti	21
Le attività del primo semestre 2012	
Lunedì al circolo	24
Corsi	25
Conferenze	26
Escursioni didattiche	26
Weekend di primavera	29
La posta dei Lettori	30



In prima di copertina:

Stropharia aeruginosa (Curtis) Quél. La copertina di questo numero ospita il particolare di una delle foto presentate al concorso fotografico 2009, da Andrea Traversi ("Smeraldi").

In ultima di copertina: **Ribes uva-crispa** L. La famosa "uva spina". Particolare di una foto in concorso nel 2010, di Giovanni Serrecchia ("Gusto pungente").



Care amiche e cari amici di Nuova Micologia,

anche se il 2011 è stato per la nostra associazione un anno carico di significative attività, che permettono a quanti si sono adoperati per realizzarle di esserne giustamente orgogliosi, non mi soffermo a ricordarle e utilizzo questo breve momento d'incontro per anticiparvi le nuove iniziative che Nuova Micologia intende avviare nel 2012 in aggiunta alle tradizionali attività scientifiche ed amatoriali sulle quali trovate da pagina 24 una dettagliata descrizione.

Nuova Micologia, nata da un gruppo ristretto di appassionati, per l'impegno e la capacità dei suoi soci e dei suoi dirigenti si è sviluppata fino a diventare nel nostro settore una delle associazioni più attive e partecipate della Capitale. Tale crescita è stata anche facilitata dallo sviluppo qualitativo e quantitativo della base associativa, dall'organizzazione di eventi di rilevante interesse cittadino, quale la mostra micologica, giunta alla decima edizione, dal decentramento organizzativo in comitati tematici.

Nuova Micologia, consapevole del ruolo acquisito, intende promuovere e realizzare iniziative orientate ai giovani, alle scuole ed alle associazioni, per diffondere la conoscenza dei mondi dei funghi e delle piante. Nuova Micologia è altresì conscia della necessità di maggiormente operare per sensibilizzare i cittadini all'amore e al rispetto degli ecosistemi naturali e alla salvaguardia del patrimonio ambientale; a tali fini collaborerà attivamente con il Comune di Roma e con le altre Amministrazioni territoriali.

Per ottenere risultati concreti e duraturi in una città estesa come Roma, la nostra associazione si è fatta altresì promotrice di forme di collaborazione permanenti tra le associazioni ecologiche, botaniche e micologiche operanti nella nostra provincia. Le associazioni AMER, AER, GAMEL e Nuova Micologia sono orientate a dar vita ad un "coordinamento permanente", aperto alla partecipazione di altre associazioni del settore, coordinamento che svilupperà progetti comuni e permetterà ai soci delle singole associazioni di usufruire di un programma vasto e articolato di attività scientifiche e ricreative.

Particolare attenzione sarà posta nel prossimo anno al potenziamento delle attività di ricerca, che comprenderanno il monitoraggio di alcuni parchi ed aree verdi, nonché al reperimento di un locale dove installare un laboratorio scientifico destinato anche a conservare erbari ed essiccati.

Per meglio informare i soci e i numerosi amici sui programmi e gli appuntamenti di Nuova Micologia nonché su avvenimenti, ricerche e novità dei nostri settori è stato rinnovato il sito web, il cui indirizzo è stato modificato in: **www.nuovamicologia.eu**. A pagina 29 vengono approfonditi i nuovi contenuti del portale.

A tutti i soci, alle loro famiglie e agli amici di Nuova Micologia i migliori auguri per un sereno Santo Natale e per un 2012 carico di felicità, operatività e amore.

Luigi Corbò

La nostra cara amica **Egidia Nocchi**, tra i soci fondatori di Nuova Micologia, non è più tra noi. In queste brevi note il ricordo di coloro che maggiormente hanno avuto il piacere di conoscerla e di apprezzarne le doti.

Cara Egidia,

queste poche righe per esternarti il nostro affetto e per ringraziarti per aver saputo comunicare a me ed a Silvio, con il tuo sorriso e la tua semplicità, l'amore ed il rispetto per la natura che ci ha accomunato e fatto vivere delle esperienze indimenticabili nei boschi, sui prati ed a tavola. Liride



Ricordiamo Egidia, la nostra insegnante di erbe alimentari, di funghi; colei che ci ha fatto amare e rispettare ancor più l'ambiente. Con la sua calma, la sua semplicità ci ha dato lezioni di vita, di rispetto per il prossimo; è stata sempre prodiga di consigli, non ha mai dato segni d'insofferenza nel rispondere alle nostre ripetute, insistenti domande. E' sempre un riferimento ogni volta che ci avviciniamo alla natura. Un arrivederci da *Clara e Nazar*.

Ricordo la passione, l'entusiasmo e l'affetto con cui Egidia ha insegnato le piante e i funghi a molti amici, divenuti per suo merito soci di Nuova Micologia. Pur non avendo avuto la possibilità di partecipare ai suoi corsi l'ho frequentata nelle escursioni didattiche nelle quali Egidia operava come una mamma attenta non solo all'insegnamento, ma anche alla sicurezza, all'armonia del gruppo, alla salute fisica e psicologica di ciascun partecipante. La ricorderò sempre come donna serena e gioiosa, amante della natura e desiderosa di farla conoscere, instancabile organizzatrice e divertente animatrice.

Luigi Corbò

Egidia mi ha insegnato a conoscere le erbe spontanee, i frutti selvatici, i funghi e ad apprezzare la bellezza e la ricchezza dell'ambiente naturale. Ma Egidia, per me e per molti altri, più che una maestra è stata un'amica. Con lei abbiamo imparato che per creare un gruppo di persone non bastano interessi condivisi, serve soprattutto coltivare una vera e leale amicizia. Il gruppo di amici di Egidia si è ritrovato in "NUOVA MICOLOGIA" ed io spero che quello spirito continui a coinvolgere noi e i nuovi amici.

Pina Incitti

Ottobre 2000. Seguo il corso di micologia. Mi sembra di non imparare nulla: troppi nomi, troppi funghi. Una signora m'invita a partecipare ad un week-end di raccolta, in Umbria. Rispondo che non riesco neanche a vederli, i funghi, che non conosco nessuno dei partecipanti, che forse è tardi per trovare posto. Sorridendo, mi rassicura: "tutti abbiamo provato quel che provi tu, ma vedrai, imparerai"; quanto al posto per dormire, avrei potuto dividere la camera con lei. Borgo Spante è un magnifico complesso del '400, il cibo è ottimo, conosco Lucia, Luigi, Marinella e le bacche di rosa canina, Antonio e la sua infinita pazienza, i prataioli. Solo sulle mie doti di micologa Egidia s'è dimostrata troppo ottimista... *Gabriella Cruciani*



Naturalmente... FUNGHI

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

Leotia lubrica (Scop.) Pers.

Regno: Fungi

Phylum (Divisione): Ascomycota
Sub Phylum: Pezizomycotina
Classe: Leotiomycetes
Ordine: Helotiales
Famiglia: Leotiaceae

Genere: Leotia Specie: lubrica



E' un esile ascomicete abbastanza frequente ma non molto appariscente, che è dato incontrare anche in Italia centrale sebbene risulti sicuramente più frequente al Nord.

Una recente raccolta di *Leotia lubrica* nel Lazio risale alla fine del mese di Ottobre 2010 ed è stata effettuata in bosco collinare con prevalenza di castagno (Lariano, RM).

Gli ascomi sono di taglia piuttosto ridotta, alti fino a 5 cm. e con cappello di diametro inferiore a 2 cm. Si possono rinvenire esemplari isolati ma più spesso fascicolati in quattro o cinque individui.

Questa specie, saprotrofa e terricola, è segnalata tanto in ambienti dominati da conifere quanto in presenza di latifoglie, con maggiore predilezione per le zone più umide ed ombreggiate dove è più facile che si formi del muschio o siano presenti felci, con crescita dall'estate al tardo autunno.

Morfologicamente, gli ascomi si compongono di un gambo ben



differenziato dal cappello, quest'ultimo di forma più o meno globosa. Tutte le superfici sono lisce e si presentano, soprattutto con tempo umido, piuttosto vischiose (il termine latino 'lubricus' è traducibile in italiano come 'viscido').

Il cappello è sovente lobato, gibboso e quasi ombelicato, con il margine sempre nettamente involuto e con dimensioni intorno al centimetro e mezzo di diametro. Il colore varia dal verde-giallastro al bruno-olivastro. La parte inferiore, con toni più chiari, appare liscia.

Il gambo è cavo e di forma piuttosto regolare e cilindrica, ha colorazioni variabili dal giallo-vivo all'arancio con sfumature verdognole, è anch'esso liscio e ricoperto di una finissima pruina. Può presentare talvolta delle granulazioni verdastre ed essere solcato longitudinalmente.

La carne, giallastra e di consistenza elastica-gelatinosa, è priva di particolari sapori e odori.

Spore (22 x 4,5 μ m) fusiformi e lisce, settate, con guttule più o meno evidenti, ialine. Aschi privi di opercolo (150 x 10,5 μ m) claviformi, octosporici ed inamiloidi. Parafisi filiformi, spesso forcate alle estremità.

Le confusioni possibili sono con: *Leotia atrovirens* (morfologicamente identica ma con toni più scuri sul verde cupo) e *Cudonia circinans* (differente per caratteri sia macro che microscopici e con altri colori).

Soprattutto nei cromatismi, ma anche per portamento, dimensioni ed habitat, *Leotia lubrica* può essere confusa con specie del Genere *Craterellus* (le c.d. "finferle") anche se ad un'osservazione meno superficiale le differenze sono piuttosto evidenti: occorre prestare attenzione al portamento, imbutiforme e con cappello perforato al disco nei *Craterellus*; all'aspetto dell'imenoforo, liscio in *L. lubrica*, costituito da pieghe più o meno marcate nei *Craterellus*; all'assenza di vischiosità nei *Craterellus*.

Leotia lubrica è una specie da considerare tossica: contiene infatti tossine del tipo 'giromitrina' (complesso di differenti idrazine), ad azione citotossica e con potenziali effetti nocivi su fegato, globuli rossi e sistema nervoso centrale. Se ne sta inoltre ancora valutando l'attività cancerogena.

Andrea Traversi

Bibliografia essenziale:

- AA.VV. Parliamo di funghi Vol.1° Ecologia, morfologia e sistematica (Giunta della Prov. Autonoma di Trento, 2007)
- Arcangeli A., Revisione del giudizio di commestibilità per alcuni ascomiceti, in Notiziario micologico on-line - Quadrimestrale dell'UMI, n.1 Aprile 2006 (http://www.agrsci.unibo.it/umi/index.htm)
- Bon M. Champignons de France et d'Europe occidentale (Flammarion, 2004)
- Breitenbach J., Kränzlin F. Champignons de Suisse Tome 1 Les Ascomycètes (Ed. Mykologia, 1981)
- 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)
- Hansen L., Knudsen H. Nordic Macromycetes, Vol.1 Ascomycetes (Nordsvamp, 2000)
- Medardi G. Atlante fotografico degli Ascomiceti d'Italia (A.M.B., 2006)
- Wang Z., Johnston P.R., Takamatsu S., Spatafora J.W. Hibbett D.S. Toward a phylogenetic classification of the Leotiomycetes based on rDNA data, in Mycologia, November/December 2006 98 (6): 1065-1075 (http://www.mycologia.org/content/98/6.toc)



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**.

LA LETTERATURA MICOLOGICA DI BASE

La diffusione della fotografia digitale e lo sviluppo dei sistemi informatici di ricerca delle informazioni su internet possono far pensare che l'acquisto di costosi libri sui funghi sia divenuto superfluo.

In rete, siti e forum tematici offrono all'utente 'gallerie' di immagini di funghi molto ricche, la consultazione delle quali è senza dubbio utile per ampliare le nostre conoscenze. Siamo altrettanto certi, però, che limitandosi al solo confronto visivo, si possano commettere errori anche grossolani se non si possiede un adeguato bagaglio nozionistico che consenta di cogliere e valutare i caratteri determinanti di una specie. In altre parole, si sconsiglia vivamente di basare le proprie certezze sull'identità di una specie esclusivamente sulla consultazione delle immagini.

Per queste ragioni, è bene possedere almeno un valido testo a carattere generale che possa fornire le nozioni di base indispensabili per poter riconoscere i funghi che abitualmente troviamo nei nostri boschi.

Le pubblicazioni introduttive alla micologia sono il primo strumento formativo per accrescere il proprio livello cognitivo in questo campo: si parla al riguardo e genericamente di testi 'divulgativi'.

Gli strumenti per così dire di "secondo livello", a disposizione di coloro che padroneggiano già le tecniche di analisi microscopica e che possiedono dunque una "cultura" micologica di livello medio-alto, sono i lavori 'monografici': queste pubblicazioni, se da un lato restringono il campo dell'indagine ad un Genere, ad una Famiglia oppure a particolari raggruppamenti di funghi, dall'altro descrivono nel dettaglio e comparativamente un numero elevato di specie, sia con riguardo agli aspetti macroscopici sia con accurate schede di microscopia.

In questo contributo cercheremo di illustrare una parte della letteratura micologica di base nel tentativo di chiarire a quali esigenze e per quali motivi, secondo noi, le diverse opere risultino più adatte.

Non è possibile, soprattutto per motivi di spazio, proporre una rassegna critica di tutte le pubblicazioni micologiche di carattere generale esistenti. Dunque abbiamo escluso i lavori meno recenti, quelli con contenuto troppo specifico (funghi commestibili vs. funghi velenosi; funghi di montagna...), quelli meno diffusi o di difficile reperimento (soprattutto tra quelli non italiani).

Una rassegna dei principali testi divulgativi di micologia non può non iniziare con **I funghi dal vero**, opera in sette volumi edita da Arti Grafiche Saturnia nella quale l'Ing. Bruno Cetto ha riversato la sua straordinaria e decennale esperienza sul campo.



Il numero e la varietà delle specie trattate complessivamente – oltre 3000 – rendono quest'opera una 'flora' tra le più vaste ed "enciclopediche" esistenti al mondo; per tali motivi, essa resta tuttora un riferimento per molti micologi, per le vecchie come per le nuove generazioni. Al tempo stesso, però, lo straordinario numero di specie descritte presuppone che il lettore possieda già le nozioni fondamentali per orientarsi, dal punto di vista morfologico, nella complessità di forme e caratteri propria dei funghi e che sia pertanto in grado di districarsi tra i diversi generi.

Inoltre, malgrado il suo indiscusso valore pratico e storico, questa eccezionale raccolta speciografica denota oggi alcuni limiti: dalla qualità dei fotocolor alla tassonomia non sempre aggiornata; dalla

dispersione delle informazioni nei diversi volumi fino alla discutibilità di certe conclusioni sulla commestibilità di alcune specie.

Ad oltre quarant'anni dall'apparizione dell'opera, successivamente riedita, i sette volumi possono essere reperiti ancora oggi nelle principali librerie ad un costo complessivo che si aggira intorno ai 150 euro.

L'Atlante fotografico dei funghi d'Italia* curato dalla Fondazione Centro Studi Micologici dell'A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) e realizzato da alcuni fra i più noti e affermati micologi italiani (Carlo Papetti e Giovanni Consiglio oltre a Giampaolo Simonini che ha partecipato alla realizzazione del primo volume), può rappresentare, concettualmente, l'evoluzione più recente del lavoro di B. Cetto. In quanto tale, va considerato il lavoro divulgativo in lingua italiana attualmente più aggiornato e ricco, in termini di specie descritte, con un'impostazione "didattica" più moderna e funzionale alle esigenze del neofita rispetto al precedente.

Attraverso i tre volumi finora apparsi, editi in tempi diversi a partire dal 2001 e acquistabili anche separatamente, questo "Atlante" descrive circa 1.500 specie presentate in maniera molto accurata. Ciascuna scheda contiene un'immagine che evidenzia le caratteristiche essenziali della specie, una descrizione morfologica dei caratteri macro e microscopici, alcune note di distribuzione, una tavola riassuntiva dei principali elementi microscopici ed una nota finale nella quale vengono comparate specie similari a quella trattata. Oltre alle schede, il primo volume tratta di biologia dei funghi e fornisce una descrizione generale dei funghi con cenni alla sistematica, alla tossicità dei funghi e alle principali sindromi di avvelenamento; il secondo e il terzo volume contengono approfondite chiavi per la determinazione. Le specie più comuni sono presentate nel primo libro mentre quelle meno frequenti si trovano nel secondo e nel terzo. Un'opera così concepita ha il difetto di ripartire le specie di un determinato Genere in volumi differenti e, di conseguenza, di offrirne una rassegna esauriente solo con la consultazione dell'opera completa. La sua distribuzione, inoltre, non avviene attraverso il consueto circuito delle librerie ma tramite l'A.M.B. (che ha la sua Segreteria nazionale a Trento) e le librerie specializzate in pubblicazioni micologiche (Mycoflora, Edizioni Candusso). Il costo di ciascun testo si aggira intorno ai 30 euro.

La Guida alla determinazione macroscopica dei funghi* è curata da Giuliano Lonati ed edita da Edizioni G.E.M.A. (Gruppo Ecologico Micologico Abruzzese). Coraggiosa e vincente la scelta editoriale di suddividere l'opera in due volumi: uno in "bianco e nero" con la parte descrittiva e l'altro "a colori" con tutta la parte iconografica contenente 850 immagini di funghi. Questa suddivisione potrà creare difficoltà al lettore abituato al confronto visivo come mezzo per il riconoscimento del fungo trovato. Tuttavia, con tale impostazione, l'Autore propone un ottimo metodo di apprendimento: occorre infatti acquisire preliminarmente tutte le nozioni necessarie per "leggere" le informazioni che il fungo possiede e solo successivamente, utilizzando le chiavi di determinazione, ci si può dedicare ad individuare prima il Genere e successivamente la specie, con una verifica visiva che rimanda alla parte iconografica del secondo volume. Tale sistema, certamente non immediato, costringe il lettore ad uno sforzo iniziale ripagato successivamente con una consistente formazione di base. Rispetto ad altre pubblicazioni questo lavoro ha inoltre il pregio di guidare all'uso corretto delle chiavi dicotomiche troppo spesso ignorate dal lettore e, probabilmente, poco valorizzate altrove (quando presenti) perché sacrificate alla speciografia o basate principalmente su caratteri microscopici. Il costo complessivo dell'opera è di circa 40 euro.

Nel libro **Funghi*** (2005) Antonio Gennari (direttore del Comitato Scientifico Nazionale dell'A.M.B.) presenta 500 magistrali schede di specie presenti nell'Italia centrale. Ogni scheda si compone di un'ampia immagine, di una descrizione delle principali caratteristiche morfologiche e di una nota conclusiva che descrive le differenze con specie affini. Nella parte introduttiva vengono forniti elementi di biologia dei funghi e di botanica che integrano un'esauriente descrizione delle principali caratteristiche dei funghi. Risultano, inoltre, particolarmente utili per un primo orientamento prospetti, schede e disegni sui generi più importanti.

Il volume, distribuito direttamente dall'Autore tramite l'A.M.B. o altri Gruppi micologici, ha un costo di circa 45 euro.

Il manuale **Parliamo di funghi***, adottato presso le Scuole di formazione per micologi come strumento didattico, è l'opera introduttiva alla micologia più completa ed esaustiva attualmente disponibile in lingua italiana. La varietà e il livello dei contenuti degli argomenti trattati, infatti, non vengono eguagliati in nessun'altra singola pubblicazione.

Sviluppato in due volumi in "cofanetto" non acquistabili separatamente, questo manuale affronta in pratica tutti gli argomenti correlati alla micologia: biologia, ecologia e classificazione dei funghi; morfologia macro e microscopica dei funghi; tassonomia, nomenclatura e sistematica dei funghi; tecniche di studio e riconoscimento di funghi attraverso una rassegna dei principali generi; ecologia; botanica; micotossicologia e ruolo diagnostico del micologo; commercializzazione dei funghi freschi, secchi e diversamente conservati e aspetti igienico-sanitari connessi; coltivazione dei funghi; legislazione nazionale in materia di raccolta e commercializzazione. Insomma, un compendio di nozioni

tra i più completi ed aggiornati, espresso con terminologia molto chiara ed accessibile anche al principiante.

Con l'ultima edizione (2007) viene fornito anche un utile software che consente il riconoscimento guidato di circa un migliaio di specie.

Ottimo il rapporto qualità-prezzo, intorno ai 30 euro anche se la parte speciografica (il numero delle specie descritte e illustrate) è ridotta all'essenziale e necessita di essere integrata con altre pubblicazioni.

Uno svantaggio è il fatto che il manuale, a cura del Gruppo Micologico Bresadola di Trento, è edito dall'Assessorato alle Politiche per la Salute della Provincia Autonoma di Trento e non si trova normalmente in vendita nelle librerie: può essere acquistato con le modalità indicate all'indirizzo:

http://www.informa.provincia.tn.it/pubblicazioni pat/pagina5.html

Funghi d'Italia, edito da Zanichelli, è un recente lavoro (2008) che porta la firma di micologi illustri: Fabrizio Boccardo, Mido Traverso, Alfredo Vizzini e Mirca Zotti.

Oltre a offrire un utile quadro sulle novità sistematiche introdotte dall'indagine filogenetica rispetto alla sistematica "classica" e ad adottare una tassonomia molto aggiornata, il volume descrive in maniera decisamente accurata circa 1600 specie dando conto dei principali aspetti morfologici sia macro che microscopici. La parte iconografica è realizzata con tavole a colori: il principale difetto di questo lavoro risiede proprio nella scarsa corrispondenza di tali illustrazioni al modello, (soprattutto) dal punto di vista cromatico.

Altro limite dell'opera è quello di essere dedicata esclusivamente ai Basidiomiceti, senza alcun riferimento almeno ai più frequenti e interessanti Ascomiceti.

Questo libro può essere facilmente reperito nelle principali librerie al prezzo di copertina di 55 euro.

Il libro I Funghi (2008), curato dagli esperti micologi Aldobrando De Angelis, Gabriella Di Massimo e Giorgio Materozzi, ha come obiettivo quello di aiutare i cercatori di funghi che vogliono ampliare le loro conoscenze micologiche in modo semplice ma rigoroso. Le scelte editoriali concordate dagli Autori con la casa editrice Hoepli sono tali da garantire un prezzo molto contenuto (circa 30 euro) e un'ampia distribuzione nel canale di vendita delle librerie. Il testo contiene 300 schede dei principali funghi suddivisi per colore di sporata. In ogni scheda sono presenti sempre una buona immagine e una descrizione delle caratteristiche più significative del fungo. Nelle pagine iniziali risultano molto utili la descrizione dei generi più importanti, dei sistemi trofici dei funghi e dei più comuni habitat e la sezione dedicata alla commestibilità dei funghi.

La pubblicazione **Tutto Funghi** nasce grazie al contributo del Comitato Scientifico dell'AMINT (Associazione Micologica Italiana Naturalistica Telematica). Edita nuovamente nel 2010 dalla Giunti Demetra, può essere reperita in libreria.

I 17 autori che hanno collaborato alla stesura descrivono funghi presenti in tutto il Paese e specifici di ogni fascia climatica.

Sono presentate 230 schede relative alle più diffuse specie, con particolare riguardo per quelle di maggior valore gastronomico e per quelle più pericolose

dal punto di vista tossicologico. All'interno di ogni scheda si trovano anche annotazioni sulle specie simili o potenzialmente confondibili, raggiungendo così la descrizione di 950 entità fungine, rappresentate con foto di alta qualità.

Un capitolo è dedicato alla micotossicologia, aggiornata con gli ultimi dati desunti dalla letteratura specializzata e dagli articoli di settore.

La lista completa delle specie descritte, l'indice analitico delle specie trattate nel testo ed altre informazioni relative alla pubblicazione, sono consultabili e scaricabili in formato PDF dal seguente indirizzo:

http://www.funghiitaliani.it/Indice Generale Tutto Funghi AMINT.html

La "scuola francese" che ha espresso personalità tra le più eminenti della micologia moderna, continua la tradizione dei Bulliard, dei Quélet, dei Maire, dei Künher e dei Romagnesi con generazioni più recenti di studiosi di grande fama internazionale.

Di conseguenza, alcune tra le migliori opere divulgative degli ultimi anni parlano francese.

Diamo conto qui, in maniera fin troppo sintetica per il valore intrinseco di tali pubblicazioni, dei più riusciti tra questi lavori: la **Guide des champignons de France et d'Europe** (di R. Courtecuisse e B. Duhem), **Champignons de France et d'Europe Occidentale** (di M. Bon) e il recentissimo **Le guide des champignons** – **France et Europe** (di G. Eyssartier e P. Roux).

Si tratta, in tutti e tre i casi, di guide in formato tascabile, illustrate con magistrali tavole a colori le prime due, con schede fotografiche la terza.



Sono in molti a preferire le immagini fotografiche ai disegni; pur non volendo convincere nessuno del contrario, va rilevato che una tavola a colori, fedele in tutti i caratteri morfologici e cromatici all'originale, illustra in modo incomparabile le peculiarità di ciascuna specie con risultati che una fotografia solo raramente riesce a eguagliare.

Preziosa e irrinunciabile sia per chi si avvicina al mondo della micologia sia per l'esperto micologo, ciascuna delle tre opere rappresenta un esauriente compendio di nozioni generali unito a una 'flora' micologica ricchissima in termini di specie. Le parti descrittive, nei primi due lavori, sono sintetiche ma sufficienti a dar conto dei caratteri determinanti (macro e micro) di ciascuna specie mentre nel testo di Eyssartier e Roux la parte speciografica è realizzata con schede più dettagliate.

Tutte e tre le opere contengono una trattazione dei consueti argomenti introduttivi allo studio dei funghi, chiavi analitiche dicotomiche, note sulla classificazione, cenni sulla commestibilità e sulla tossicità dei funghi.

La maneggevolezza di queste guide e la varietà della 'flora' micologica trattata e illustrata sono motivi di sicura utilità, già sul campo, per chi cerca e studia funghi. Tuttavia, trattandosi di lavori non tradotti in italiano, chi non avesse familiarità con la lingua francese potrebbe incontrare difficoltà nell'interpretarne correttamente i

contenuti. Infine, si tratta di pubblicazioni di non facile e immediato reperimento in Italia: occorre pertanto rivolgersi alle librerie specializzate in pubblicazioni micologiche.

Come anticipato, questa rassegna non esaurisce il panorama editoriale dedicato alla micologia. E' sufficiente recarsi in una libreria mediamente fornita per trovare ulteriori testi a partire dai 5 euro, comunque adatti alle esigenze del neofita e del cercatore amatoriale.

Dove possibile, abbiamo fornito un'indicazione del prezzo di ciascuna pubblicazione, anche se, in molti casi, sulla copertina non è specificato il prezzo di vendita e non viene riportato il codice ISBN.

Di fatto, la commercializzazione della letteratura micologica avviene di rado attraverso le normali librerie, procedendo tramite canali di vendita alternativi (librerie specializzate, vendita on line, Gruppi micologici). Anche per questo motivo, Nuova Micologia consente agli associati di acquistare alcune pubblicazioni a carattere generale: i titoli attualmente disponibili in Associazione sono stati segnalati con un asterisco.

Andrea Traversi e Achille Zuchegna



Libri in offerta

I soci di N.M. possono acquistare presso l'Associazione, a un prezzo conveniente, i seguenti libri.

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.

Giovedì 19 aprile 2012 alle ore 17,00, presso il Circolo Dipendenti della Motorizzazione Civile, viale Castrense n. 45, si svolgerà l'annuale Assemblea Ordinaria, nel corso della quale verranno rinnovati cinque membri del Consiglio Direttivo: sono in scadenza i mandati di Renato Fortunati, Pina Incitti, Alberto Tomassi, Andrea Traversi, Achille Zuchegna. I Soci interessati a presentare la loro candidatura, devono inoltrare, entro il 31 marzo 2012, richiesta scritta all'indirizzo e-mail segreteria@nuovamicologia.eu. Verranno, inoltre, presentati ed illustrati per l'approvazione il rendiconto della gestione finanziaria del 2011 ed il bilancio di previsione 2012. La convocazione ed i relativi allegati saranno inviati per posta a tutti i soci in regola con il versamento della quota associativa.

FUNGHI E LICHENI IN MOSTRA NELL'ORTO BOTANICO DI HELSINKI

Dopo l'illustrazione della raccolta di *Amanita regalis* effettuata da Licia Alpago Novello in Svezia (cfr. n. 2 di *Naturalmente*), vorrei portare qualche mia piccola considerazione sulla micologia nel mio paese, la Finlandia. Da quando sono in pensione, passo i mesi estivi a Espoo, a pochi chilometri da Helsinki, e giro per i boschi in cerca di funghi.

Il fungo preferito dai Finlandesi è, senza dubbio, il *Cantharellus cibarius*, che viene venduto ovunque. Appare già alla fine di giugno e continua fino all'inizio di settembre. Viene poi il momento del *Craterellus tubaeformis*, anch'esso molto consumato e commercializzato. Infine il *Tricholoma matsutake*, commercializzabile solo dal 2007. Il micologo ILKKA Kytovuori ha dimostrato già negli anni '80 che i *Tricholoma* rinvenuti nei paesi nordici sono da considerare conspecifici al *T. mastsutake* giapponese (noto anche come *Tricholoma caligatum* var. *nauseosum*), tesi successivamente confermata dalle analisi del DNA.

L'Orto Botanico Universitario di Kaisasniemi a Helsinki, con la collaborazione dell'Associazione SUOMEN SIENISEURA (www.funga.fi), organizza sempre a fine agosto una mostra di funghi. Ho visitato la mostra quest'anno: sono state esposte e classificate 227 specie di funghi e 57 di licheni. I visitatori sono stati 2.850 - un numero molto elevato, rapportato al totale della popolazione – e, vista l'annata buona, l'interesse maggiore è stato per le Boletacee. Si può consultare l'elenco delle specie esposte collegandosi al sito www.luomus.fi e traducendo in automatico la pagina. Ho incontrato alla mostra Mauri Korhonen, che presentava il suo "TUNNISTA SIENI" (*Riconosci il*



fungo). Korhonen afferma di aver trovato 15 kg. di T. matsutake nel Nationalpark di Nuuksio ad Espoo ed a Oulanka, più al nord. Nel Nationalpark di Nuuksio è infatti consentito raccogliere bacche e funghi eduli e pescare senza limiti. In alcune zone della Cina, l'80% guadagni delle famiglie vengono dalla raccolta di questa specie. In Giappone, infatti, il prezzo del T. mastsutake è alto, anche centinaia di euro al kg, quasi come quello dei tartufi.

Per finire, due notazioni, la prima botanica: in Finlandia, attualmente, le querce allo stato naturale si trovano solo al sud, a Turku, Naantali, Parainen, a Vantaa e ad Espoo (Tuomelan Tammimetsa). Le foreste di pini, abeti e betulle sono, ovviamente, la maggioranza. Va notato come il 60% delle foreste sia privato e passi in eredità da una generazione all'altra, rispetto al 30% di proprietà dello stato ed al 10% dell'industria.

Per quel che riguarda il clima, infine, bisogna notare che le variazioni climatiche degli ultimi anni hanno avuto un impatto fortissimo sulla flora micologica. Il grandissimo caldo e la mancanza di piogge dell'estate appena trascorsa hanno quasi impedito la crescita dei *Cantharellus*, ma non dei boleti. Eccezionalmente calda è stata anche l'estate del 2010, con il risultato di inibire non solo lo sviluppo dei funghi, ma anche dei mirtilli, che rappresentano il grande dono dei boschi finlandesi

Pirjo Hyvarinen

Funghi del genere Psilocybe contro la depressione?

Sono noti da tempo gli effetti allucinogeni di alcune specie appartenenti ai generi *Psilocybe e Stropharia*. Sembrano, però, aprirsi nuove prospettive terapeutiche nel campo degli "antidepressivi".

Sono stati pubblicati sul "Journal of psychopharmacology" i dati relativi ad un esperimento condotto dall'Università John di Baltimora, utilizzando dosi elevate di "psilocibine" ricavate dai funghi del genere *Psilocybe*. L'esperimento è stato condotto su 51 persone alle quali è stata iniettata una dose di psilocibina, studiandone poi il comportamento ad intervalli di uno-due mesi, per la durata complessiva di 14 mesi e valutandone i cambiamenti di personalità, a livello di "apertura mentale".

Il dr. Roland Griffiths, incaricato di seguire l'indagine dal punto di vista psicologico, ha dedotto che questi



cambiamenti indotti di "personalità" sono più evidenti nelle persone in giovane età e diminuiscono in quelle con più di 30 anni, spiegando che dopo una certa età sono molto più difficili i cambiamenti.

Non essendo numericamente significativo il gruppo preso a campione, lo psicologo conclude che questi dati possono non valere per la generalità della popolazione.

Lo studioso ha spiegato inoltre che alcuni dei partecipanti al test hanno avuto manifestazioni di paura ed ansia dopo le somministrazioni, evidenziando l'estrema pericolosità dell'esperimento qualora eseguito fuori dal controllo medico.

In conclusione i risultati indicano che la psilocibina potrebbe trovare applicazione terapeutica per fronteggiare la depressione derivante da gravi malattie o addirittura per smettere di fumare, ma l'efficacia del prodotto deve essere ancora studiata in contesti sicuri ed è tutta da dimostrare. Pertanto... niente consumo dei carpofori del genere *Psilocybe* perché i pericoli sono in agguato: lasciamo che gli scienziati continuino su "cavie" i loro esperimenti per verificare gli effetti dell'allucinogeno come possibile terapia.

Va, infine, sottolieneato che, per la legge italiana, tutte le specie fungine che contengano psilocibina e psilocina sono da considerare sostanze stupefacenti e dunque la loro detenzione, il commercio e la raccolta sono severamente sanzionati dalla normativa su tali sostanze.

Fausto Marino Museo

Fonti: Journal of psychopharmacology Corriere della Sera

La Mostra Micologica

<<Quest'anno rischiamo grosso...>> era l'affermazione più diffusa tra i soci fino a poche ore prima della manifestazione. L'inizio dell'autunno, dal punto di vista meteorologico, è stato assolutamente sfavorevole alla produzione di funghi: quasi totale assenza di piogge, caldo eccessivo fino alla fine di ottobre, "alluvioni" assolutamente inutili (anzi dannose) ai fini dello sviluppo della flora fungina.



Il rischio che si correva era di organizzare una mostra micologica... senza funghi! o quasi.

Numerose associazioni, infatti, sono state costrette ad annullare mostre e sagre per la mancanza di "materie prime".

Noi no. Il colpo di coda della stagione e, soprattutto, il grande impegno profuso da tutti gli appassionati e micologi (soci e non) hanno consentito alla manifestazione di quest'anno (decima edizione!) di sfiorare il record di funghi esposti e di visitatori presenti nei tre giorni di apertura al pubblico, compreso quello riservato ai ragazzi delle scuole. Un record è stato ampiamente battuto: quello di partecipazione dei soci nell'allestimento del locale e del padiglione multimediale, nella raccolta del materiale fresco, nella determinazione delle specie e nell'accoglienza dei visitatori. Da sottolineare la particolare cura posta dalle signore addette all'approvvigionamento dei "generi di conforto", necessari

Tra le specie raccolte in occasione della Mostra ma non esposte al pubblico, alcuni esemplari di un fungo alquanto singolare, rinvenuti da Matteo Gelardi, hanno attirato l'attenzione dei micologi presenti "dietro le quinte".

in base ai riscontri effettuati, peraltro ancora in corso, il ritrovamento sembrerebbe corrispondere a *Pholiotina atrocyanea*Esteve-Rav., Hauskn. & Rejos: se la determinazione fosse confermata, si tratterebbe della seconda segnalazione di questa specie a livello mondiale.

sia per il rinfresco successivo all'inaugurazione, sia per la "sopravvivenza" di tutti coloro che erano impegnati nella gestione dell'evento.

La manifestazione, ancora una volta svoltasi nella splendida Aranciera del Semenzaio di San Sisto, dal 5 al 7 novembre, è stata inaugurata alla presenza del dr. Bruno Cignini, Dirigente del 10° Dipartimento – Tutela Ambientale e del Verde del Comune di Roma (nostro partner nell'organizzazione della Mostra), già ospite nel 2008 per il tradizionale taglio del nastro. Il dr. Cignini ha auspicato una sempre maggior collaborazione tra la nostra associazione e le strutture del Comune, anche al fine di realizzare un "Catalogo" delle specie fungine presenti nel territorio comunale.

La presenza della TV alla manifestazione ha costituito una piacevole sorpresa; RAI2 e RAI3 hanno infatti dedicato all'evento due servizi andati in onda nei giorni successivi, impreziositi dalle interviste rilasciate dal Presidente Luigi Corbò ed dal micologo Antonio Mallozzi.

Ha ottenuto un successo straordinario la conferenza "Ecologia e morfologia del genere Amanita", tenuta con grande competenza dal micologo Pieremilio Ceccon, che ha fatto il punto sulle conoscenze scientifiche maturate sul Genere, con l'ausilio di splendide ed appropriate immagini che hanno accompagnato il suo intervento.

Grande interesse hanno destato tra i visitatori anche le conversazioni con le quali i micologi Achille Zuchegna e Andrea Traversi hanno intrattenuto il pubblico nel padiglione multimediale.

Per quanto riguarda i funghi esposti, l'attenzione dei visitatori si è concentrata sia sull'ambiente abilmente ricostruito con l'aiuto degli addetti del Servizio Giardini, sia sulle principali specie tossiche, sui rischi di confusione con quelle commestibili e su quelle più spettacolari.

Tra queste, come nelle precedenti edizioni, il Meripilus giganteus ha svolto la parte del leone: l'esemplare di oltre 30 kg è stato raccolto dal socio Alberto Tomassi che si dice abbia provveduto negli ultimi mesi ad innaffiarlo quotidianamente nel bosco, vista l'assenza di piogge...!

Ancora una volta tutto ha funzionato alla perfezione



grazie alla sapiente "regia" e al grande impegno di Paolo Lavezzo, vero "papà" di questa nostra importante iniziativa.

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)

LA SETTIMANA MICOLOGICA AD ANDALO

Quest'anno, per il V Convegno micologico estivo della nostra associazione, ci siamo ritrovati ad Andalo in Trentino. E' stata una sorpresa per noi romani, abituati all'Andalo delle settimane bianche, scoprire che questa località ha anche un piacevole volto estivo. Un'altra sorpresa è venuta dall'elevato numero dei partecipanti al soggiorno, ben 63 con la graditissima presenza di tre giovanissimi, Margherita, Filippo e Davide, e di un non più giovanissimo, Nazar, che è riuscito in più occasioni a strapparci un sorriso.

Abbiamo risieduto in un confortevole albergo, l'Hotel Gruppo Brenta, che si trova in una posizione tranquilla e panoramica di questa località. Il contatto con la famiglia Toscano, che gestisce da due generazioni la struttura, è stato subito cordiale. La disponibilità a rispondere alle nostre richieste si è rivelata di giorno in giorno pronta ed efficace. La presenza di un centro benessere quanto mai piacevole è stato subito apprezzata da molti di noi. In realtà la proposta di numerosi e allettanti programmi escursionistici, micologici e culturali non ci ha consentito di utilizzare questa risorsa quanto avremmo voluto.

Per la prima volta, nelle nostre settimane micologiche-naturalistiche, ci è stata affiancata un'attività di animazione. Dopo un primo momento di perplessità, alcuni di noi se ne sono serviti piacevolmente.

Puntuale e dettagliato, abbiamo trovato affisso nella hall dell'albergo il programma delle attività redatto con la consueta chiarezza da Paolo Lavezzo e Antonio Mallozzi.

Il tempo atmosferico ha influito in modo determinante sullo svolgimento dei programmi proposti. Se infatti sette giorni su sette di temperatura insolitamente alta e di bel tempo hanno regalato grosse soddisfazioni agli escursionisti, di converso la raccolta dei funghi si è rivelata fin dall'inizio difficoltosa e di scarsa resa. Questo per i più. In realtà i "soliti noti", più motivati e anche più bravi, hanno avuto i loro risultati. A proposito di raccolta di funghi, è doveroso menzionare la indiscussa capacità micologica di Antonio Mallozzi, che è riuscito, nonostante la siccità e il caldo, a realizzare una apprezzata mostra micologica con circa 170 specie identificate.

C'è il stato tempo realizzare una interessante visita al Castello di Thun che, pur avvenuta in modo un po' si è rivelata frettoloso. interessante a causa della bella posizione e della presenza di un cospicuo arredamento nelle numerose stanze del castello aperte alla visita. La simpatica atmosfera da "gita scolastica" è stata ben documentata dalle foto di



Antonio Lavagno che è riuscito persino a farci entrare tutti in una foto-ricordo in mezzo a bellissimi fiori.

Una piacevole presenza, anche se per pochi giorni, è stata quella della simpatica micologa Licia Alpago Novello che, oltre ad aiutare i micologi nella classificazione delle specie raccolte, ci ha piacevolmente intrattenuti con due conversazioni serali riguardanti la nomenclatura fungina ed un quadro a contenuto micologico dello scrittore Dino Buzzati, dal titolo "La cena a base di funghi velenosi al club inglese dei suicidi" con una bella esibizione di funghi velenosi.

Originale e divertente è stato, nella serata in cui Antonio Lavagno ha proiettato le sue foto sul soggiorno, l'intervento di Massimo, che ha cantato, accompagnandosi con la chitarra, divertenti brani di musica popolare d'autore, dando un contributo personale alla celebrazione dei 150 anni dell'unità d'Italia con brani appartenenti alla tradizioni popolari del nord, del centro, e del sud d'Italia.



L'attività escursionistica ha sfruttato le notevoli potenzialità della zona che presenta verso ovest il massiccio delle Dolomiti di Brenta e verso est il gruppo del Fai-Paganella. Un attraente richiamo è stato offerto dal Lago Molveno, dove si sono concluse alcune passeggiate. Da menzionare per il loro interesse le due escursioni di un giorno intero, in cui siamo stati guidati dal proprietario dell'albergo, sig.

Luciano. La prima, sulla Paganella, ci ha consentito di avere una spettacolare vista verso il lago di Garda e sulle Dolomiti di Brenta e tutto il resto a 360°, nonché di avvistare una simpatica comunità di marmotte. La seconda, sul versante opposto, ci ha portati in ambiente alpinistico nel cuore del massiccio del Brenta in vista di alcune delle sue imponenti vette. Piacevole pranzo al sacco in prossimità del rifugio Selvata. Meno piacevole, sul finire della gita (in cauda venenum.....), la discesa per la val delle Seghe, a completamento dell'anello preventivato, dove alcuni si sono trovati in difficoltà a causa di un tratto scosceso e col fondo sdrucciolevole.

In conclusione, una gran bella iniziativa di pieno successo, favorita ancora una volta dalla clemenza del tempo.

Claudio Lillocci

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.

Schede: Le erbe dei nostri campi

Tussilago farfara L;

Nomi volgari italiani più comuni:

Tussilaggine, farfarella, piè d'asino, farfara, erba de tussiu.

Caratteristiche per il riconoscimento.

E' una pianta erbacea tra i 15 e i 30 cm. di altezza, della famiglia delle composite, perenne con rizoma strisciante, bianco da cui ogni anno si dipartono radici e fusti aerei.

I fusti che portano i fiori, non ramificati, sono rivestiti da un tomento bianco e da fogliette abbraccianti, squamose, sempre più rade verso l'apice e di colore rossiccio.

Le foglie basali sono piuttosto grandi, cuoriformi con il margine dentato o angoloso e lungamente picciolate. La superficie superiore della foglia è di un verde intenso, mentre quella inferiore è glabra -e bianco tomentosa..

I fiori, -non grandi, -ligulati (la parte esterna) e tubulosi (la parte centrale) sono di un giallo vivo tendente all'arancio e nascono prima delle foglie.

I capolini sono inclinati a terra prima della fioritura, si raddrizzano alla fioritura per poi ripiegarsi alla fruttificazione e raddrizzarsi nuovamente quando i frutti sono maturi. Il periodo di fioritura va da gennaio ad aprile a seconda del luogo.

Il frutto è un achenio cilindrico e termina con un pappo segoso e biancastro.

Habitat e diffusione.

Il suo habitat tipico sono luoghi umidi e sottoboschi, terreni argillosi, ma anche ghiaioni e pietraie.

La pianta è originaria e comune in tutta l'Europa, in Asia, in Africa settentrionale ed importata nell'America del Nord e si può trovare dal mare fino a 2400 m. di altezza.

Informazioni in cucina.

Erba poco usata in cucina, ma molto in erboristeria e farmacologia per le sue proprietà antinfiammatorie e decongestionanti e per i suoi effetti benefici soprattutto contro la tosse e l'asma.

Informazioni di storia e folclore.

E' una pianta conosciuta sin dall'antichità. I primi riferimenti si trovano già negli scritti del naturalista conosciuto come Plinio il Vecchio. Il nome *Tussilago* deriva dalle parole latine "tussis " e "agere" cioè togliere la tosse e *farfara* dal latino "farfarum", "farfer" = portatore di farina.



Una curiosità: anticamente una riproduzione del fiore si trovava sulle porte delle farmacie di Parigi come emblema della efficacia delle loro medicine.

Liride Calò Serbassi



L'angolo delle ricette

Frittata con capolini di *Tussilago*:

Questa ricetta, come la seguente, è stata sperimentata da Silvio e me con risultati originali. Il sapore della frittata risulta piuttosto forte e molto deciso. Ingredienti: una manciata di capolini ancora chiusi, quattro cucchiai circa di olio, tre uova, sale, tre o quattro cucchiai di latte.

Appassire i capolini in una padella con l'olio e un po' di sale. In una terrina sbattere i tuorli ed aggiungere il latte. Montare leggermente le chiare. Scolare i capolini una volta freddi ed unire tutti gli ingredienti mescolando bene. Fare con l'impasto una comune frittata usando la stessa padella dove sono stati appassiti i capolini.

Potage con foglie di Tussilago:

Questa ricetta risulta più delicata della precedente.

Ingredienti: un mazzetto di foglie di *Tussilago*—molto giovani, sale, pepe tre bicchieri di latte, 30 gr. di burro, crostini di pane abbrustoliti.

Lavare e sfilare le foglie togliendo il picciolo, versare il latte in un tegame e quando è caldo aggiungere le foglie di *Tussilago*-e il sale e lasciare cuocere a fuoco basso per circa 10/15 minuti. Togliere dal fuoco il tegame e con uno sbattitore elettrico ad immersione formare una crema. Se dovesse risultare troppo densa aggiungere ancora un po' di latte. Rimettere il potage sul fuoco per qualche minuto, aggiungere il burro. Servirlo caldo con piccoli crostini di pane abbrustolito ed un po' di pepe.

Liride Calò Serbassi

Ospiti illustri

La dottoressa Fulvia Repetti, medico chirurgo, micologo ad Udine, mette in guardia nei confronti di un pericolo che ciascuno di noi può correre andando nei boschi, suggerendo i comportamenti più idonei a prevenire il rischio ed affrontare correttamente un'eventuale puntura.

COME DIFENDERSI DALLE ZECCHE

Andar per funghi, a volte, può nascondere insidie che, anche se note a molti, non vengono spesso prese in considerazione, confidando nel fatto che le possibilità di incorrervi siano remote.

Uno dei pericoli più comuni sono le zecche. Questi artropodi in sé non sarebbero pericolosi (il loro morso è poco più fastidioso di quello di una zanzara), se non fossero, a volte, vettori di virus e batteri, a loro volta causa di malattie anche gravi, come la malattia di Lyme, la TBE (o encefalite da zecche) e l'Ehrlichiosi.



Le zecche, nutrendosi del sangue di animali infetti, possono a loro volta trasmettere questi virus o batteri, alla successiva "vittima" dei loro morsi, e quindi anche all'uomo.

Le zecche infatti, per passare da uno stadio all'altro di maturazione, cioè da larve a ninfe e da ninfe ad adulto, hanno la necessità di fare un pasto. Quindi nella loro vita fanno abitualmente tre pasti. Dato che il loro ciclo vitale si svolge nell'arco di due anni, va da sé che possano resistere anche per lunghi periodi senza nutrirsi.

Esse vivono a qualsiasi altitudine, dal livello del mare fino a 1000-1200 metri, ma sono state ritrovate anche a 1700 metri. Amano sottoboschi umidi, ma anche prati con erba preferibilmente alta.

Naturalmente non tutte le zecche sono vettrici di malattie. Ciascuna può essere infetta con uno o più agenti patogeni, oppure non esserlo affatto, ma non vi è modo di saperlo, al momento del morso, salvo che la zecca, dopo essere stata asportata, non venga esaminata in un laboratorio. Se ne conclude che la prevenzione è senza dubbio l'arma migliore.

Per evitare che una zecca ci punga quindi, è necessario recarsi nel bosco ben coperti: pantaloni lunghi infilati nei calzettoni, camicia a maniche lunghe, possibilmente cappellino, ovviamente scarponi o stivali. Il tutto dovrebbe essere di colore chiaro per meglio individuare le zecche, se queste dovessero camminarci addosso, visto che esse sono nere. È consigliabile anche usare spray repellenti, tipo quelli anti-zanzare, da spruzzare sulla pelle **più volte al qiorno,** durante un'escursione.



Esistono inoltre degli spray, più tossici, da usare solo sugli indumenti (per esempio la permetrina). Tale sostanza permane sugli abiti per un mese, e resiste a quattro lavaggi. È buona norma inoltre controllarsi "a vicenda" più volte durante la giornata, per poter togliere l'eventuale zecca prima che si "ancori" alla nostra pelle e inizi a succhiare il sangue.

Sappiamo infatti che la zecca si ancora con un rostro alla nostra pelle e vi rimane attaccata, se non rimossa attivamente, anche qualche giorno.

Se malauguratamente, però, nonostante tutto, dovessimo ritrovarci una zecca attaccata alla pelle... niente panico! Non occorre recarsi al Pronto Soccorso, basta essere attrezzati con una pinzetta adatta, reperibile nelle farmacie, eventualmente su ordinazione. Esistono delle speciali pinzette per zecche, che non traumatizzano l'animale, evitando che esso, per difendersi, rigurgiti materiale infetto.

La loro particolare conformazione consente di asportare la zecca con il rostro, mentre le comuni pinzette da sopraccigli lo lasciano abitualmente nella pelle, tranciandolo, con fastidiose conseguenze. È sconsigliabile usare olio, benzina o altre sostanze per ucciderle: servirebbero solo a disturbarle, accelerando così l'espulsione di materiale eventualmente infetto nel nostro organismo (la zecca succhia, ma anche rigurgita parte del sangue precedentemente aspirato ad un altro ospite).



Poi, maneggiando la zecca con i guanti, essa va distrutta nel water o bruciata, e la cute disinfettata.

Non è indicato l'uso preventivo di antibiotici, ma una sorveglianza della zona di iniezione per 30-40 giorni. In caso di comparsa di arrossamento, anche a distanza di giorni, che tende ad ingrandirsi, estendendosi dal centro alla periferia (eritema migrante) o di sintomi quali dolori articolari, cefalea, febbricola o febbre alta, è bene consultare un medico.

Fulvia Rebetti

Un fastidioso parente delle zecche. Passeggiando in un bosco o in un parco nel periodo autunnale non è infrequente riscontrare - a distanza di qualche ora o anche di uno-due giorni - l'insorgere di "ponfi" rossastri più o meno vistosi, accompagnati da un fastidioso, intenso prurito, localizzati soprattutto all'altezza delle caviglie o lungo le braccia e le gambe.

La causa di tale irritazione cutanea è da attribuire ad un acaro, la *Trombicula autumnalis*, noto anche come "acaro della mietitura". Per fortuna, rispetto alle zecche, questo artropodo non presenta le stesse caratteristiche di pericolosità, in quanto non succhia il sangue e non trasmette quindi virus e batteri.

Le larve di questo acaro, di dimensioni inferiori al millimetro e di colore rossastro, normalmente infestano piccoli mammiferi ed uccelli. Queste larve, restando alla superficie della pelle, iniettano il secreto delle loro ghiandole salivari che irrita e distrugge i tessuti cutanei. Le cellule cutanee così trattate vengono assorbite dalle larve che se ne nutrono per circa tre giorni; poi esse si lasciano cadere sul terreno dove si trasformano in ninfe, quindi in adulti che non sono parassiti, ma vivono sulle piante come predatori di altri artropodi.

L'uomo può contrarre l'infestazione quando le larve sono sul terreno. E' buona norma, in tale evenienza, evitare di cedere alla tentazione di grattare la zona colpita: per lenire la sgradevole irritazione è invece opportuno applicare un antistaminico locale.

Di norma ogni fastidio scompare spontaneamente entro due settimane.

Antonio Lavagno



Cominciamo a pensarci: Convegno micologico alpino 2012. La località non è stata ancora stabilita, ma il periodo è il solito, l'ultima settimana di agosto: il 6° convegno si svolgerà nell'intervallo compreso tra il 25 agosto ed il 2 settembre 2012. Non prendete altri impegni!

Le attività del primo semestre 2012

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

LUNEDI' AL CIRCOLO

Continuano 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:

9 gennaio 2012:

Dopo il lusinghiero successo dell'ultimo corso di formazione micologica tenutosi, per la prima volta nel mese di ottobre (ne terremo conto in avvenire), riprende la programmazione ordinaria con questo lunedì dedicato a quanti vorranno iscriversi al prossimo corso 16 gennaio – 1° febbraio 2012.

(vedi spazio dedicato)

6 febbraio 2012:

Antonio Lavagno, certo di poter apprezzare lavori fotografici ancora più belli, grazie alle lezioni del maggio scorso tenute con la sua "Lanterna Magica", curerà la premiazione dei migliori partecipanti alla 3^ edizione del concorso fotografico. Il tema di quest'anno "La luce: colori e forme"; due le sezioni previste: botanica e micologica.

13 febbraio 2012:

Claudio Lillocci ci intratterrà su "Michelangelo nella Cappella Paolina in Vaticano".

Il toccante testamento di un "eretico" nel luogo più segreto del Vaticano: la cappella privata del Papa. Si tratta degli ultimi due affreschi eseguiti dall'artista prima di morire, la "Conversione di San Paolo" e la "Crocifissione di San Pietro".

2 aprile 2012:

Oltre le tante bellezze naturali che ci mostra, quante insidie e pericoli può riservarci la nostra passeggiata in un bosco? E come cercare di prevenirli e difendersi? Con la sua esperienza sul campo, ci aiuterà a capirlo Alberto Tomassi.

16 aprile 2012:

"Funghi dal vivo" (1^) è ormai un appuntamento imperdibile con Andrea Traversi che ci descrive e ci "interroga!" sulle specie fungine raccolte nel fine settimana.

23 aprile 2012:

Anche nel mondo virtuale di Internet "navigatori esperti si diventa". Luciano Zonetti sarà il nocchiere per quanti cercano di destreggiarsi nel campo, con dimostrazioni pratiche delle operazioni di base.

7 maggio 2012:

In uno dei più bei mesi dell'anno, in cui il risveglio della natura prende decisamente il sopravvento, non poteva mancare una conversazione sulle "Erbe dal vivo" che sarà tenuta dal Comitato attività di studi botanici e da quanti socie e/o soci vorranno cimentarsi portando le loro esperienze in merito.

14 maggio 2012:

"Lanterna magica: viaggio nel microcosmo", approfondimento sulla fotografia "macro" e ravvicinata a cura di Antonio Lavagno.

4 giugno 2012:

"Funghi dal vivo" (2^) a cura di Andrea Traversi.

11 giugno 2012:

Renato Fortunati ci condurrà a "passeggio nel mondo degli Ascomiceti".

18 giugno 2012:

Ci auguriamo "felici vacanze estive".

I NOSTRI CORSI

CORSO di FORMAZIONE MICOLOGICA

Il corso è 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). Le lezioni si svolgeranno nei giorni 16, 18, 23, 25, 30 gennaio e 1° febbraio 2012 dalle ore 17,15 alle ore 19,35, presso il Circolo Baglioni DLF Roma in Via di 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.eu**, per poi provvedere **all'iscrizione al corso** lunedì 9 gennaio 2012 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 BUONE ERBE ALIMENTARI

Corso di formazione per la ricerca, il riconoscimento e l'utilizzo delle erbe.

A seguito dell'alto gradimento avuto nei precedenti anni, Paolo Lavezzo curerà la quarta edizione del corso finalizzato al riconoscimento delle più comuni erbe selvatiche utilizzate per usi alimentari.

Il corso, che riguarderà anche le principali tematiche di botanica, ambientali, culinarie, di tossicità ecc. si terrà presso il Circolo della Motorizzazione Civile in Viale Castrense n.45 (possibilità di parcheggio interno) nei giorni di lunedì 12, 19 e 26 marzo 2012 con orario 17,30 – 19,15.

Costo della partecipazione, comprensivo del materiale didattico che verrà distribuito, euro 10 per i soci – euro 25 per i non soci. Poiché sarà ammessa la partecipazione di un numero limitato di persone, è rigorosamente necessario

prenotarsi per tempo presso la segreteria del corso (Pina Incitti tel.06/5503451) oppure tramite e-mail a **segreteria@nuovamicologia.eu**.

Il corso sarà completato il 1° aprile (non è uno scherzo) con una escursione per la ricerca delle erbe sul campo, in località da definirsi, che comunque verrà comunicata durante le lezioni.

INTRODUZIONE alla MICROSCOPIA di BASE

Il micologo Tomaso Lezzi ci introdurrà nel mondo, sconosciuto per molti di noi, della microscopia dei funghi. Questo corso introduttivo, sviluppato in tre incontri, si terrà presso il Circolo Baglioni DLF Roma in Via di Scalo San Lorenzo 16 con orario 17.45 – 19.45.

Per consentire a tutti l'uso dei microscopi, la frequenza del corso sarà limitata ad un **numero massimo di 15 partecipanti**. E' necessario **prenotarsi** per tempo e comunque entro il 13 febbraio presso Andrea Traversi (339 5204826) che collabora al corso in qualità di tutor.

- 20 febbraio 2012: PRIMO INCONTRO

La microscopia dei funghi - aspetti teorici

Evoluzione della microscopia; attrezzatura per l'indagine microscopica; finalità dell'osservazione al microscopio ed introduzione alla morfologia delle principali strutture microscopiche; uso dei reagenti.

- 27 febbraio 2012: SECONDO INCONTRO

Tecniche di microscopio – aspetti teorico pratici

Preparazione dei vetrini; osservazione dei preparati.

- 5 marzo 2012: TERZO INCONTRO

Tecniche di microscopia – aspetti teorico pratici

Esercitazioni pratiche ed osservazione dei preparati.

CONFERENZE in sede

Mercoledì 29 febbraio 2012

"La campagna romana" a cura di Marco Antonini

Lunedì 21 maggio 2012

"Micoflora delle isole Azzorre" a cura di Tomaso Lezzi

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.

Sabato 4 febbraio 2012: Castelfusano

Dopo tante descrizioni verbali e proiezioni fotografiche, Antonio Mallozzi ci insegnerà a distinguere "sul campo" i caratteri primari e quelli secondari del

materiale fungino raccolto. Ciò potrà aiutare i partecipanti al corso di formazione per raccoglitori appena terminato e quanti vorranno rinverdire le proprie conoscenze, alla determinazione del genere e delle singole specie dei funghi. L'appuntamento è fissato per le ore 9,00 ad Ostia, sul lato destro del Piazzale Cristoforo Colombo (al termine di via C.Colombo venendo da Roma). Prenotarsi entro il 2 febbraio (tel. 349 7389191).

Sabato 3 marzo 2012: S. Maria alla Trinità dei Monti

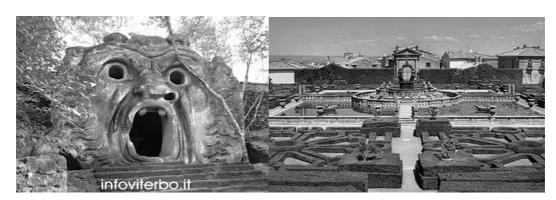
Pur essendo un elemento costante dei panorami romani, questo sito non è altrettanto noto per quanto riguarda le vicende storiche che lo hanno interessato e per le opere d'arte conservate al suo interno. Claudio Lillocci (tel. 347 2696993) cercherà di colmare questa lacuna accompagnandoci alla visita della chiesa, dell'annesso convento e del chiostro. Appuntamento "Bar Ciampini" davanti Villa Medici alle ore 10. Costo ingresso al convento 4 euro. Prenotarsi per tempo (sono ammessi gruppi con un massimo di 30 persone) comunque entro il 1° marzo.

Sabato 17 marzo 2012: lago di Martignano

Riprendiamo confidenza con l'ambiente facendo una passeggiata nei boschi intorno al lago di Martignano alla ricerca di asparagi ed altre erbe. Alle ore 8,30 presso il parcheggio antistante il Bar uscita "le Rughe" della Via Cassia Veientana (Cassia bis), troveremo ad attenderci Antonio Mallozzi che ci accompagnerà sul posto. Otre alla conversazione sul materiale fungino raccolto, alcuni componenti del nostro Comitato per gli Studi della Botanica aiuteranno i partecipanti a determinare le erbe alimentari raccolte. Per coloro che lo desiderino, è possibile pranzare presso il locale Ristorante. Prenotarsi per escursione e pranzo al tel. 349 7389191 entro il 15 marzo.

Domenica 1° aprile 2012: escursione di fine corso "Le buone erbe alimentari" (Vedi spazio dedicato).

Sabato 21 aprile 2012: Bomarzo e Villa Lante



Escursione in pullman. Al mattino cercheremo di non smarrirci nel labirinto di simboli delle statue gigantesche e creature mostruose nel parco di Bomarzo.

Dopo il pranzo, organizzato per noi in un ristorante della zona da Alberto Tomassi, proseguiremo nel primo pomeriggio per la visita ai giardini e giochi d'acqua di Villa Lante a Bagnaia.

Claudio Lillocci ci sarà guida preziosa durante la visita dei due siti.

Appuntamento alle ore 8,00 precise presso il Circolo di Roma San Lorenzo, dove potremo parcheggiare le auto ed imbarcarci sul pullman. Ritorno previsto per le ore 19,30.

Il costo totale, comprensivo del trasporto in pullman, del pranzo e degli ingressi (quando previsti) è stato contenuto in € 60,00 per i partecipanti con meno di 18 o più di 65 anni (hanno ingresso gratuito a Villa Lante) ed € 65,00 per gli altri. Gli amici non soci dovranno aggiungere € 5 ai rispettivi importi.

Prenotazione obbligatoria e limitata alla capienza del pullman entro il giorno 13 aprile presso Luigi Pertici (06 7029709)

Sabato 28 aprile 2012: Tarquinia (località Turchina)

L'appuntamento è per le ore 9,00 presso il distributore ERG, al Km. 60 circa dell'autostrada Roma-Civitavecchia, superato il casello di Civitavecchia Sud. Alberto Tomassi (tel. 337 796925) ci accompagnerà nel bosco località Turchina. Andrea Traversi ci aiuterà nel riconoscimento delle specie presenti nel materiale fungino raccolto. Chi vuole può trattenersi a pranzo. Prenotazione entro il giorno 26 aprile.

Sabato 12 maggio 2012: Festa di Primavera a Piana delle Orme (LT)

La "festa di primavera al museo" è l'inusuale proposta di quest'anno. Il museo di "Piana delle Orme" attraversa 50 anni di storia con padiglioni tematici articolati in due settori portanti:

- agricolo, con testimonianze della vita quotidiana nelle nostre campagne (bonifica, mezzi agricoli, vita nei campi);
- bellico, con mostra di residuati bellici (lo sbarco di Anzio, la battaglia di Cassino). Dopo la visita, Alberto Tomassi saprà sicuramente proporci un pranzo adeguato all'occasione, con quanto di meglio offre la struttura agrituristica all'interno della quale è posto il museo.

L'appuntamento è fissato per le ore 9,30 davanti alla biglietteria del parco di Piana delle Orme Via Migliara 43, località Borgo Faiti - Latina.

Il costo dell'escursione comprensivo di ingresso al museo e pranzo è di € 40,00. E' necessario prenotarsi entro il giorno 7 maggio al tel. 06 7029709.

Venerdì 25 - Domenica 27 maggio 2012: Week End di primavera (vedi pagina successiva)

Sabato 9 giugno 2012: Oriolo

Ci incontriamo alle ore 9,00 nella piazza antistante la Chiesa del paese, dove ci attende Alberto Tomassi (tel 337 796925): dopo la raccolta nel bosco, Antonio Mallozzi ci intratterrà con una conversazione sui funghi trovati. A chi vuole trattenersi per il pranzo Alberto certo non farà mancare opportuni suggerimenti ed indicazioni.

Prenotazione entro il giorno 7 giugno.

WEEK-END di primavera a San Venanzo (Terni)

venerdì 25 – sabato 26 – domenica 27 maggio 2012

L'hotel Tulliola Via Marcianese 32 a San Venanzo (Terni) - Comunità montana "Monte Peglia e Selva di Meana" - ci ospiterà per il nostro fine settimana primaverile.

La località (altitudine mt. 500) dista circa Km 40 da Orvieto. Uscendo dal casello omonimo dell'A/1, si raggiunge percorrendo le SS 71 – SS 79bis - SS 317 direzione Marciano.

Per il soggiorno di due giorni di pensione completa tutto incluso (dalla cena del 25 al pranzo del 27 maggio) è previsto un costo di euro 140 per i soci e 150 per i non soci (+ € 15 per la singola).

Antonio Mallozzi, ancora una volta, ci aiuterà a scoprire i segreti dei funghi raccolti.

Alberto Tomassi (tel. 337-796925) accoglierà le prenotazioni improrogabilmente (per ragioni organizzative) entro lunedì 7 maggio 2012.

www.nuovamicologia.eu

La struttura della Home Page del nostro nuovo sito si articola in una serie di menu e sottomenu, disposti in alto orizzontalmente, che forniscono le informazioni sulla vita e le attività associative, mostrando newsletter, riviste, pubblicazioni, concorsi, nonché indicazioni sulla struttura di NM e sulle modalità d'iscrizione e d'accesso ai suoi servizi.

Nella parte sinistra vengono riportate in verticale tre sezioni di carattere generale e scientifico: Micologica, Botanica, Ecologica, che vengono arricchite nel tempo con schede, immagini, generalità, ricette...

Sulla destra, il "Fungo del mese", informazioni sul mondo della Micologia ("catturate" automaticamente tra le notizie circolanti sul WEB) e "Banner" per il collegamento a siti "amici".

La sezione centrale della Home Page è riservata ad avvisi, notizie, articoli, curiosità, immagini che gli "Amministratori" del sito provvedono ad aggiornare costantemente, rendendo di fatto il nuovo portale una "rivista on line" in piena regola.

Da ultimo va sottolineato il collegamento con i più diffusi "Social network" (Facebook, Twitter ecc.) che consente a ciascun visitatore di pubblicare nel proprio profilo gli articoli e le notizie prelevandoli dal nostro sito e diffondendoli nel WEB, previa indicazione del luogo di provenienza. E' inoltre possibile per i visitatori (occasionali o soci), a fronte di articoli, notizie ed immagini, lasciare un commento: ciò ci consentirà di migliorare il servizio reso ai soci ed al pubblico in generale, andando maggiormente incontro alle esigenze manifestate con tali suggerimenti.

PS: ricordiamo che Luciano Zonetti terrà il 23 aprile una conversazione sul mondo "web" che potrà risultare molto utile ai meno esperti.

LA POSTA DEI LETTORI

Spazio dedicato ad articoli, curiosità, notizie pervenuti dai Soci. Abbiamo il piacere di ospitare una socia di recente iscrizione.

Prima di avvicinarmi in modo del tutto casuale all'Associazione Nuova Micologia, dei funghi non avevo quasi nessuna esperienza. I miei ricordi erano scarsi, quasi nulli. A casa dei miei genitori non se ne mangiavano. Successivamente ne avevo acquistati di coltivati al mercato, ma non sapevano di molto; sicuramente migliori i carnosi porcini autunnali.

Alcuni ricordi: un viaggio con mia figlia nella valle della Loira, dove sotto le basse colline calcaree il vino veniva messo ad invecchiare ed i funghi coltivati in sterminati tappeti che seguivano l'andamento di ramificati cunicoli cavernosi. A me, più dei funghi, aveva interessato la zona delle grotte in cui erano stivate le bottiglie di vino! Gli altri funghi, di cui avevo conoscenza erano quelli della pelle che abitano il nostro corpo e la difficoltà ad eliminarli quando diventano visibili.

I raccoglitori di funghi che, fino ad allora avevo visto aggirarsi nei boschi, mi sembravano gente un po' maniaca, quasi dei vandali che privavano il sottobosco della fertile e fragile vita fungina.

Poi ho li ho conosciuti, *LORO*, i funghi. Più che conosciuti, li ho finalmente "guardati" e mi si sono rivelati in tutta la loro effimera maestà. Ho scoperto la loro bellezza e ne sono rimasta affascinata. In una settimana ad Andalo ne sono stati raccolti ed esposti 130 differenti specie.

Il primo impatto l'ho avuto con i colori. Ho visto cappelli rossi, bruni, ocra, grigi, iridescenti, azzurrati, arancioni ed ho seguito con lo sguardo le sfumature, le nuances che ne alleggeriscono la determinatezza. Alcune specie socievoli, raccolti in colonie come a volersi proteggere a vicenda, altri orgogliosi si elevavano isolati per meglio mostrarsi al mondo e dichiarare la loro unicità.

Le mille forme del cappello: piatto, conico, a tazzetta, a ombrellino, concavi, convessi, a pallina, fallici, a bulbo, oppure simili alle circonvoluzioni del cervello o a rammentare colonie coralline. Ed i gambi: cicciotti e panciuti, storti e contorti, maculati, venati, alveolati, reticolati con le loro variegate modalità di innesto nel cappello.

Ad Andalo ho scoperto i loro mille habitat. Ho capito che conservano dentro di loro la forza primordiale, capaci di affermare la bellezza della vita dall'ambiente sabbioso delle coste ai climi del circolo polare.

Ai miei occhi sono apparsi come un canto, un inno alla vita. Il loro modo di esistere è quasi filosofico. Si sviluppano sottoterra, ramificano e si espandono silenziosi. Spesso vivono in simbiosi e, se ho ben capito, si fanno regalare dalle piante gli zuccheri e ricambiano il dono cedendo sali minerali. Conducono un'anonima vita nel sottosuolo, camminano sottoterra, non si fanno vedere, vivono microscopicamente nascosti. Poi solo al momento di proporsi alle nozze esplodono, emergono alla luce, si fanno riconoscere esibendosi al mondo sensibile e agli altrui sguardi per completare la propria missione nel ciclo della vita.

Maria Odoni



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.eu

e-mail: segreteria@nuovamicologia.eu

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 2012.

Tessera junior, per giovani compresi tra 10 e 25 anni	
Rinnovo ordinario	. € 35,00
Prima iscrizione (*)	€ 40,00
Tessera sostenitore da	€ 50,00 in su.
(*) Si intende "prima iscrizione" anche la ripresa l'interruzione di uno o più anni.	dell'iscrizione dopo

${\it Naturalmente}$ - notiziario di Nuova Micologia

NUMERO TRE – primo semestre 2012

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.eu

