

Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia



NUOVA
MICOLOGIA

Numero UNO

Primo semestre 2011

"Naturalmente – notiziario di Nuova Micologia"

Numero UNO: primo semestre 2011

Stampa: dicembre 2010

INDICE

| | pag. |
|---|------|
| Editoriale | 3 |
| Il più grande essere vivente della Terra | 4 |
| Naturalmente ... FUNGHI | 6 |
| Tartufi | 8 |
| Giro d'orizzonte | |
| Funghi in Rete | 10 |
| Corso per Micologi | 12 |
| Un "Phallus" tra i 10 nuovi organismi premiati nel 2010 | 13 |
| La Mostra micologica autunnale | 14 |
| Il Piccolo Bianco | 15 |
| Il giardino di Ninfa | 16 |
| Schede: Le erbe dei nostri campi, <i>Hypochaeris radicata</i> | 19 |
| L'angolo delle ricette | 20 |
| Nuova Micologia oggi | 21 |
| Le attività del primo semestre 2011 | |
| Lunedì al circolo..... | 23 |
| Corsi didattici | 24 |
| Conferenze | 25 |
| Escursioni didattiche | 25 |
| Week end primaverile | 28 |
| Divagando su... S. Giovanni Decollato | 29 |



In prima di copertina:

Armillaria ostoyae (Romagn.) Herink

L'organismo vivente più grande esistente al mondo è un fungo! La nostra copertina ne riporta l'aspetto visibile esteriormente durante la fase riproduttiva. A pagina 4 tutti i dettagli.

In ultima di copertina:

Nymphaea alba L. – pianta acquatica diffusa
nella acque stagnanti dell'Europa e dell'Asia.



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

Il primo numero di *Naturalmente* esce a dicembre, mese di consuntivi e di programmi. Per la nostra associazione il 2010 è stato particolarmente positivo per la qualità e la quantità delle iniziative informative, didattiche, formative e di studio volte a migliorare la conoscenza micologica degli associati e ad attrarre l'interesse di ambienti esterni sul mondo dei funghi. Il 2010 si è caratterizzato anche per la ripresa di corsi e escursioni didattiche relative alle erbe spontanee commestibili, attività che ha registrato una grande partecipazione di soci e di nuovi amici. Infine, la IX mostra micologica, organizzata in collaborazione con l'Assessorato all'Ambiente del Comune di Roma e con il prezioso supporto del Servizio Giardini del Comune, ha avuto un notevole successo per la varietà delle specie esposte e per il numero di visitatori, micologi ed esperti provenienti anche da regioni del Nord.

Le molteplici note positive non debbono celare i problemi esistenti in Nuova Micologia, difficoltà comuni a molte associazioni che si occupano di ambiente e di natura. L'età media degli associati è elevata e lento il processo di inserimento di giovani. Il numero dei soci attivamente impegnati nelle attività didattiche e organizzative, per quanto sensibilmente aumentato nel corso del 2010, non è ancora sufficiente per realizzare tutte le iniziative che ci vengono proposte. Siamo ancora privi di un locale dove installare un laboratorio scientifico, conservare gli essiccati, ecc. Tali difficoltà tuttavia non raffreddano la passione e l'entusiasmo che caratterizzano l'associazione, e si sta operando per superarle.

Nel 2011 Nuova Micologia, assieme all'attuazione del consolidato programma di iniziative, di cui trovate il calendario dettagliato a pagina 23, intende concentrarsi sui seguenti obiettivi:

- rinforzare i rapporti di collaborazione con le università, istituti di ricerca e associazioni micologiche e botaniche per sviluppare nuove attività di studio, formazione e comunicazione;
- promuovere la creazione di un network di relazioni culturali, promozionali e operative tra le associazioni simili operanti a Roma e provincia, anche allo scopo di interfacciare le competenti amministrazioni per proporre iniziative e programmi.

L'attuazione del programma 2011 è affidato ai Comitati operativi e ai Gruppi di lavoro che saranno supportati e raccordati dalla Presidenza e dalla Segreteria dell'Associazione. A pag. 21 del notiziario troverete finalità e composizione dei vari settori operativi: ai Comitati sono stati affidati obiettivi e funzioni strategiche di NM, ai Gruppi incarichi relativi a specifici eventi. Desidero segnalare in proposito che non si tratta di strutture chiuse e che delle stesse possono far parte tutti i soci interessati a portarvi dei contributi.

A tutti i soci, alle loro famiglie e ai numerosi amici di Nuova Micologia i migliori auguri per un sereno Santo Natale e per un 2011 carico di felicità, operatività e amore.

Luigi Corbò

Il più grande essere vivente della Terra

Quanti di noi sanno che in testa alla classifica degli organismi viventi più grandi del mondo è presente un fungo? Si tratta dell'***Armillaria ostoyae*** (Romagn.) Herink.

Anche se da alcuni anni si conosceva, nessuno era consapevole di quanto questa specie di fungo potesse essere estesa ed invasiva. Questo fungo, infatti è stato studiato con maggiore interesse dai ricercatori solo quando si è constatato che era il responsabile della morte di grandi distese di alberi sempre verdi. Quando veniva tagliato un albero malato, al suo interno si trovavano dei bianchi filamenti sparsi, il micelio, filamenti che sottraggono sostanze nutritive dall'albero per alimentare il fungo. In sostanza si tratta del noto fenomeno di "parassitismo", molto frequente nel regno dei funghi. I ricercatori, allora, hanno riunito campioni di micelio raccolti da un'area molto vasta ed analizzato il loro DNA: **un grosso quantitativo di campioni risultò provenire da un unico organismo!**

Già in precedenza si pensava che il più esteso essere vivente della terra fosse un fungo della stessa specie, trovato nello stato di Washington e che ricopriva 1.500 acri (600 ettari).

Agli esperti venne il sospetto che se una *Armillaria* così estesa si era trovata a Washington, probabilmente una simile poteva essere la responsabile della morte degli alberi nella foresta Malheur, nell'Oregon orientale.

Grande sorpresa destarono le immense proporzioni di ciò che trovarono. Questa ricerca, relativamente recente, ha portato alla scoperta, nell'agosto del 2000, di un unico organismo che ricopre 2.200 acri (890 ettari) ed ha un'età di almeno 2.400 anni.

L'*Armillaria ostoyae* cresce e si espande sul proprio substrato, ma, come accade per moltissime altre specie, la struttura principale dell'organismo fungino si sviluppa sotto terra, al di fuori della nostra vista.

Durante l'autunno, questa specie dà vita a funghi dorati, chiamati volgarmente i "funghi del miele", che non a caso possono considerarsi i "parenti" più stretti della celeberrima *Armillaria mellea*, la *famigliola buona*, molto diffusa dalle nostre parti.

Ma come è possibile che un solo fungo possa raggiungere tali dimensioni? L'ipotesi più accreditata tra gli scienziati è che l'enorme taglia sia la conseguenza del clima asciutto dell'Oregon orientale. Le spore hanno bisogno di un lungo periodo per dare vita ai nuovi organismi, cercando spazio tra quelli più vecchi che si espandono. Non essendoci poi competizione con un'altra specie, questa *Armillaria* è stata in grado di crescere ed espandersi senza controllo.

L'*Armillaria ostoyae* e, soprattutto, l'*Armillaria mellea* sono funghi largamente raccolti e consumati, ma la loro commestibilità è fortemente "condizionata". Questi funghi non vanno mai mangiati crudi o poco cotti, visto che

contengono sostanze tossiche per l'uomo. Tali sostanze sono, però, in parte "termolabili", ma soprattutto "termosolubili", cioè tendono a sciogliersi in acqua bollente. Vanno, quindi, bolliti prima dell'uso alimentare, avendo l'accortezza di buttare l'acqua di cottura e di escludere i gambi. Inoltre, nel caso in cui i funghi crudi fossero stati "congelati" (sia naturalmente a seguito di una gelata prima della raccolta, sia perché riposti nel freezer), neanche il trattamento suddetto ne garantirebbe la commestibilità, visto lo svilupparsi di alcune tossine non eliminabili. L'*Armillaria mellea*, in conclusione, è la specie che statisticamente è responsabile del **maggior numero di avvelenamenti segnalati** in Italia, sebbene questi non siano quasi mai così gravi da porre a rischio la vita umana.

Liride Calò Serbassi



Giovedì **14 aprile 2011** 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, tra l'altro, rinnovati cinque membri del Consiglio Direttivo. Sono, infatti in scadenza i mandati dei Consiglieri Bruna Di Lonardo, Paolo Lavezzo, Fausto Marino Museo, Maura Rossi, Luciano Zonetti. I Soci interessati a presentare la loro candidatura, devono inoltrare, entro il 31 marzo 2011, richiesta scritta all'indirizzo e-mail **segreteria@nuovamicologia.com**. Verranno, inoltre, presentati ed illustrati per l'approvazione le linee programmatiche dell'associazione, il rendiconto della gestione finanziaria del 2010 ed il bilancio di previsione 2011. La convocazione ed i relativi allegati saranno inviati per posta a tutti i soci in regola con il versamento della quota associativa.

Il nostro sito: 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.

Naturalmente... FUNGHI

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

Agrocybe aegerita (V. Brig.) Singer [=A. cylindracea (DC.) Maire]

| | |
|---------------------|-------------------|
| Regno: | Fungi |
| Phylum (Divisione): | Basidiomycota |
| Sub Phylum: | Agaricomycotina |
| Classe : | Agaricomycetes |
| SuperOrdine | Agaricanae |
| Ordine: | Agaricales |
| Famiglia: | Bolbitiaceae |
| Genere: | Agrocybe |
| Specie: | Agrocybe aegerita |



Tra le specie maggiormente apprezzate e ricercate dai raccoglitori trova sicuramente posto *Agrocybe aegerita*, specie chiamata “Pioppino” (Piopparello) nel dialetto di diverse Regioni.

Comune ed abbondante nell'Italia centrale, questa specie parassita di norma i fusti di diverse Aceraceae, Salicaceae e Ulmaceae (soprattutto *Populus* spp. ma anche *Ulmus* spp., *Acer* spp. e *Salix* spp.), dalla primavera all'autunno. Parassita aggressivo, il

“pioppino” contribuisce ad accelerare la morte dell'ospite, prosperandovi con “volate” che proseguono anche parecchio tempo dopo il disseccamento della pianta.

Singolare, invece, il ritrovamento a terra documentato in questa scheda, verosimilmente sulle radici interrato di una pianta di pioppo distante qualche metro (Roma, sede RAI di Saxa Rubra, novembre 2010).

Morfologicamente, *Agrocybe aegerita* è specie di agevole identificazione.

Basidiomi di media taglia (cappello con diametro dai 5 ai 15 cm.), con crescita cespitosa a varie altezze (inserzione dei rami, tronco, base, radici) della pianta ospite.

Cappello carnoso emisferico poi convesso, solitamente di colore bruno cacao o bruno rossiccio negli esemplari molto giovani, che tende via via a sbiadire con lo sviluppo successivo verso un colore beige più o meno uniforme ("crosta di pane"), con tinte più scure al disco. Margine del cappello scanalato-rugoloso, cuticola liscia, un poco viscida con tempo umido, con tendenza a screpolarsi per la crescita e con clima asciutto.

Lamelle fitte (presenti anche lamellule) a lungo pallide che, con la progressiva maturazione e dispersione delle spore, assumono un caratteristico color cannella, da adnate a subdecorrenti. L'imenoforo, negli stadi primordiali, è protetto da un velo parziale biancastro, presto lacerato per via dello sviluppo dimensionale del cappello.

Gambo biancastro un po' ingrignato alla base, di consistenza molto fibrosa, pieno, liscio o talvolta munito di finissime squamule, provvisto di ampio anello pendulo abbastanza persistente sul quale è dato talvolta osservare parte del deposito sporale.

Carne biancastra, con odore fungino e sapore dolce.

Spore in massa color tabacco, di forma ellissoidale, lisce e con apicolo poco pronunciato; in media di dimensioni 9x6 µm, con poro germinativo appena accennato; cistidi fusiformi ed ottusi.

Agrocybe aegerita è una delle tre specie maggiormente coltivate in Italia, insieme ad *Agaricus bisporus* e *Pleurotus ostreatus*.

Si ricorda infine che la normativa vigente vieta la raccolta di funghi in città, nei giardini e nei parchi urbani.

Andrea Traversi

Bibliografia essenziale:

- Boccardo F., Traverso M., Vizzini A., Zotti M. - Funghi d'Italia (Zanichelli, 2008)
- 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 (A.M.B., 2004)
- Courtecuisse R., Duhem B. – Guide des champignons de France et d'Europe (Delachaux & Niestlé, 2000)
- Gennari A. 401 Funghi (Arezzo, 2000)

- Moser M. – Guida alla determinazione dei funghi Vol.1° - Polyporales, Boletales, Agaricales, Russulales (Saturnia, 1986)
- Vizzini A.- Il regno dei funghi: breve prospetto tassonomico in BGMB 47 (3): 47-57; 2004
- AA.VV- Parliamo di funghi Vol.1° - Ecologia, morfologia e sistematica (Giunta della Prov. Autonoma di Trento, 2007)

Tartufi

Gran parte dei funghi che abitualmente cerchiamo sviluppano la fase di crescita sotto il terreno e si avvalgono, per la fase riproduttiva, del carpoforo, che per svolgere il proprio compito di diffondere le spore, cresce sopra il terreno. Il carpoforo o corpo fruttifero viene abitualmente cercato, determinato e...consumato ed è ciò che genericamente chiamiamo “fungo”.

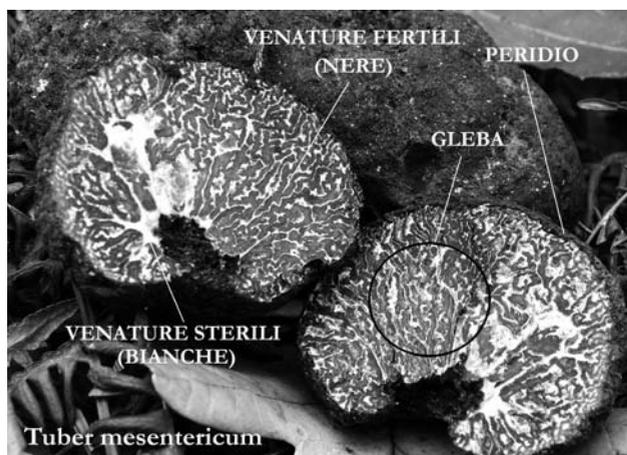
Anche i funghi ipogei si avvalgono per la fase riproduttiva di un carpoforo che, tuttavia, si sviluppa e rimane completamente interrato. Le spore mature, quindi, rimangono sotto il terreno molto localizzate; per la fase riproduttiva si avvalgono pertanto degli animali che, attratti dal forte e particolare odore, si cibano del carpoforo contribuendo, in tale maniera, alla diffusione delle spore.

I più ghiotti sono sicuramente i cinghiali, ma non sono da sottovalutare il tasso, la volpe, l'istrice, il riccio, la lepre, i topi ed anche lumache, alcuni insetti e, naturalmente,...l'uomo.

Anche il legislatore ha preso atto di questa distinzione ed ha previsto due normative separate con due rispettivi documenti validi per la raccolta dei funghi epigei ed ipogei. Per questi ultimi i cittadini residenti nel Lazio devono inoltrare una domanda alla Regione Lazio accompagnata da due foto, di cui una autenticata, e devono sostenere e superare un esame riguardante la legislazione sui tartufi, in una determinata giornata comunicata preventivamente attraverso lettera.

Ma i cinque sensi dell'uomo non sono sufficienti per trovare i tartufi che si nascondono nel terreno: è necessario avvalersi di un altro essere vivente, il cane.

Utilizzando il fiuto di un cane opportunamente addestrato si riesce ad individuare il punto esatto dove risiede il carpoforo del tartufo per poterlo estrarre.



Alla fase di individuazione e raccolta si procede successivamente con quella della determinazione della specie trovata.

Attraverso l'osservazione delle caratteristiche della superficie esterna (peridio), della parte interna (gleba) e

dell'odore è possibile individuare alcune specie ma molto spesso è necessario avvalersi del microscopio e... di molta esperienza.

I tartufi sono funghi ipogei che instaurano con determinate piante un rapporto micorrizico ed ogni specie di tartufo predilige alcune piante, un certo ambiente e soprattutto un determinato periodo dell'anno di crescita.

La legge sulla raccolta dei tartufi prevede che solo nove specie possano essere raccolte e commercializzate. Di queste due sono a peridio chiaro (bianco) e sette a peridio nero.

In particolare sono a peridio bianco:

Tuber magnatum Picco (tartufo bianco di Alba) – periodo di raccolta 1° ottobre – 31 dicembre;

Tuber borchii Vittad. (tartufo bianchetto) – periodo di raccolta 15 gennaio – 30 aprile;

mentre presentano un peridio nero:

Tuber melanosporum Vittad. (tartufo nero pregiato, tartufo nero di Norcia e di Spoleto), periodo di raccolta 15 novembre – 15 marzo;

Tuber brumale Vittad. (tartufo nero invernale), periodo di raccolta 1° gennaio – 15 marzo;

Tuber brumale forma ***moschatum*** (Bull.) I.R. Hall, P.K. Buchanan, Wang{?} & Cole (tartufo moscato), periodo di raccolta 15 novembre – 15 marzo;

Tuber aestivum Vittad. (scorzzone, tartufo d'estate), periodo di raccolta 1° maggio – 30 novembre;

Tuber aestivum forma ***uncinatum*** (Chatin) I.R. Hall, P.K. Buchanan, Wang{?} & Cole (tartufo uncinato), periodo di raccolta 1° ottobre – 31 dicembre;

Tuber mesentericum Vittad. (tartufo nero ordinario, tartufo di Bagnoli), periodo di raccolta 1 settembre – 31 gennaio;

Tuber macrosporum Vittad. (tartufo nero liscio), periodo di raccolta 1° settembre – 31 dicembre.

Il periodo di raccolta si differenzia da regione a regione; quello indicato si riferisce alla legge emanata dalla regione Lazio.

Achille Zuchegna



Tuber magnatum: il Tartufo Bianco

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.

Funghi in Rete

Lo sviluppo frenetico di internet e la progressiva "informatizzazione" della popolazione mondiale hanno determinato la proliferazione di siti web e di spazi di comunicazione istantanea (*chat* e *forum*) dedicati a tutto lo scibile umano.

Anche per il mondo dei funghi e per i cultori della passione micologica non si contano le pagine personali, i siti web, gli accessi a banche dati ed archivi fotografici informatizzati, sviluppati sia all'estero che in Italia. Le diverse categorie di spazi "virtuali" rispondono alle più varie esigenze: dalla consultazione amatoriale, all'approccio didattico fino alla ricerca specialistica. La fruizione di ciascuna categoria di spazio informatico richiede, tuttavia, abilità e competenze differenti.

In primo luogo, ovviamente, l'informazione sul web parla tutte le lingue del mondo: al di fuori dei confini nazionali, ancorché virtuali, è richiesta una buona padronanza della lingua inglese e di quella francese in cui sono tradotte alcune delle principali pagine in linea. Molti siti esteri sono però in lingua nazionale e la "navigazione", talvolta, si riduce ad un esame visivo dei contenuti (come quando, da piccoli, di un libro si guardano solo le figure). Sugeriamo, a titolo di esempio, di visitare il sito tedesco all'indirizzo <http://www.pilzepilze.de/> che contiene un'interessante e ricca collezione di immagini molto curate: sito esclusivamente in lingua tedesca (per accedere alla galleria di immagini cliccare sul bottone 'Pilzgalerie' dalla pagina principale).

L'abilità fondamentale del "navigatore" riguarda la capacità di scovare ciò che più interessa nella Rete, utilizzando in maniera adeguata i motori di ricerca.

Poniamo il caso di voler cercare un articolo di taglio scientifico. Anche disponendo di informazioni precise, ad esempio del titolo di un certo lavoro, non è detto che il contenuto dell'articolo sia interamente visualizzabile: molti siti offrono solo i riferimenti di pubblicazione o, al massimo, i relativi "abstract": per consultare il lavoro integralmente occorre disporre di un abbonamento oppure, più economicamente, essere registrati tra gli utenti del sito.

Inoltre, le informazioni che si possono reperire in Rete non sempre sono affidabili o verificabili; dunque, con l'esperienza, s'impara anche a selezionare le varie fonti ed a riconoscere i siti più attendibili. Infine, va considerato che il materiale documentale può essere coperto da copyright: al riguardo, occorre prestare attenzione agli specifici avvisi sulla riproducibilità di documenti ed immagini.

La necessità di una registrazione (comunque gratuita), non solo per questioni di natura legale, sta divenendo sempre più frequente anche per la semplice visualizzazione dei contenuti delle discussioni presenti su diversi forum micologici italiani, aumentati numericamente in maniera significativa nell'ultimo quinquennio.

A proposito di forum, che si propongono agli utenti anche come strumento di verifica o di confronto offrendo già al proprio interno una suddivisione in tematiche aggregate per tema o per argomento (per esempio 'Funghi da determinare' o 'Le nostre escursioni'), l'abilità principale per un loro corretto utilizzo consiste nell'acquisire confidenza con i contenuti, con le regole di "buona convivenza" e con le procedure di inserimento delle proprie immagini e del testo all'interno delle discussioni.

Il potenziale didattico di un forum micologico, per il neofita e per l'appassionato, è garantito dalla frequenza e dal numero delle nuove discussioni e dalla presenza "virtuale" di utenti di comprovata esperienza nel campo (solitamente gli 'admin' o i 'moderatori', per usare la terminologia corrente). Le medesime persone, con "nickname" identici o differenti, sono normalmente iscritte a più forum.

Di regola, ci si avvicina al forum per curiosità e si inizia a "postare" (contribuire con nuove discussioni) per richiedere un parere determinativo su uno o più ritrovamenti o per condividere con la comunità degli utenti il bottino di escursioni particolarmente fruttuose.

Il continuo aumento delle discussioni, soprattutto quando è epoca di funghi, da un lato arricchisce esponenzialmente i contenuti del forum stesso ma, d'altra parte, tende a "sedimentare" velocemente gli interventi precedenti, rendendoli di meno immediata visualizzazione.

Va detto che quasi tutti i forum, micologici e non, utilizzano un'architettura simile e sono dunque strutturati in maniera pressoché identica; più di ogni altra caratteristica, a variare è spesso il livello di approfondimento e dell'indagine scientifica.

Tra i forum attivi da più tempo:

- Forum del Gruppo A.M.B. di Muggia (www.ambmuggia.it/forum/) – livello scientifico.
- Forum dell'A.M.I.N.T. (<http://funghiitaliani.it>) – livello amatoriale-scientifico.
- Forum di 'A passeggio nel bosco' (<http://apasseggionelbosco.it/forum>) – livello amatoriale-scientifico.
- Forum 'Natura-Mediterraneo' (<http://www.naturamediterraneo.com/forum>) - forum multidisciplinare di livello scientifico-amatoriale, con contenuti "in chiaro".

Tra i forum più recenti ma non meno validi:

- Forum di 'Actafungorum' (<http://www.actafungorum.org/actaforum/index.php>) – livello scientifico..

- Forum di 'Funghi e Micologia' (<http://www.funghiemicologia.com/phpBB3>) – livello scientifico-amatoriale.
 - Forum di 'Polo Micologico' (<http://www.polomicologico.it/index.php>) – livello scientifico.
 - Forum di 'Fungo Center' (<http://www.fungocenter.it/forum/>) – livello amatoriale.
- Tra i forum con contenuti più spiccatamente regionali:
- Forum di Funghi della Regione Lazio di livello amatoriale e scientifico (<http://www.funghifloraefauna.it/phpBB3/index.php>).
 - Forum di Funghi della Regione Sicilia di livello amatoriale e scientifico (<http://funghidisicilia.it/forum/>).

Andrea Traversi



Corso per Micologi. Qualche anno fa mi sono iscritta all'associazione Nuova Micologia spinta da un generico interesse naturalistico e gastronomico.

Nel corso del tempo ho potuto rendermi conto che l'attività proposta dall'Associazione va nella direzione di uno studio approfondito del mondo dei funghi e di quello botanico.

Ho maturato così il desiderio di appropriarmi degli strumenti che consentono di avvicinarsi al variegatissimo regno dei funghi diventando **micologa**.

Con pochissima esperienza e nessuna preparazione specifica mi sono iscritta quindi, nel 2009, al corso di formazione micologica, organizzato dalla Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica, che si tiene a Pila in provincia di Perugia (www.villaumbra.org).

Corsi per micologi sono organizzati anche in altre regioni e per accedervi è sufficiente possedere il diploma di scuola media superiore.

Il corso della Scuola Umbra si articola in due anni della durata complessiva di circa 300 ore di attività teorica e pratica.

Ho così potuto constatare che, con una proposta didattica ampiamente collaudata che prevede un'intensa attività sul campo, bastano poche settimane per non brancolare più nel buio come capitava a me.

Certamente occorrono studio e moltissima pratica sul campo ma muovere i primi passi sostenuta da docenti e volontari delle associazioni, disponibili e preparati come quelli incontrati a Villa Umbra, mi ha fatto capire che posso arrivare ad affrontare il mondo dei funghi con sufficiente tranquillità.

Un “Phallus” tra i 10 nuovi organismi premiati nel 2010

Solitamente l'attenzione dell'opinione pubblica viene indirizzata dai *media* verso le specie a rischio estinzione. Il giusto rilievo viene, infatti, dato alle liste di organismi che rischiano di estinguersi, il più delle volte per causa, diretta o indiretta, dell'azione umana. Chi di noi non trepida al pensiero del pericolo che corrono specie come la foca monaca o il rinoceronte nero, per non parlare delle balene o delle foche, sottoposte ad una caccia spietata da parte dell'uomo? Raramente invece viene dato spazio alla scoperta di nuove specie.

Ogni anno l'**International Institute for Species Exploration**, un istituto che cataloga le nuove specie per conto dell'Università dell'Arizona, assegna un premio speciale ai 10 organismi viventi giudicati più “interessanti, unici e sorprendenti” tra le migliaia di specie che ogni anno vengono scoperte in tutto il mondo. Solitamente si tratta di invertebrati (molluschi o protozoi), ma talvolta agli occhi degli scienziati appaiono per la prima volta organismi superiori di grande interesse, in precedenza sconosciuti o comunque non classificati ufficialmente.

Sino ad oggi sono stati classificati circa 1.800.000 organismi viventi, ma gli scienziati calcolano che ve ne siano ancora milioni da scoprire. Alcuni sospettano che il loro numero possa salire addirittura a 100 milioni!

Il premio viene assegnato in coincidenza con l'anniversario della nascita del grande naturalista svedese Carl Nilssen Linneaus, più noto come Linneo, che nel diciottesimo secolo ideò la classificazione degli esseri viventi, ancor oggi ufficialmente in vigore.

Tra le specie scoperte nell'anno precedente che hanno conquistato la “top ten” nel 2010, è presente un fungo del genere *Phallus*, il ***Phallus drewesii*** Desjardin & B.A. Perry, il cui nome costituisce omaggio al dottor Robert C. Drewes (della California Academy of Sciences), che ha dedicato molti anni della sua vita in Africa allo studio della biodiversità multi-organismo.

Il fungo ha dimensioni ridotte rispetto alle altre specie più diffuse dalle nostre parti (*P. impudicus*, *P. hadriani*), misurando circa 5 centimetri di altezza nell'esemplare adulto; nell'aspetto e nel portamento ricorda comunque molto da vicino le specie più note (vedi foto a fianco, di Brian A. Perry).

Tra gli altri organismi premiati, si segnalano: una pianta carnivora con la “brocca” più grande del mondo (30x15 cm.), la *Nepenthes attenboroughii*; un Pesce



Rana (*Histiophryne psychedelica*) che deve il suo nome agli sgargianti colori psichedelici; un ragno (*Nephila komaci*) in grado di tessere la ragnatela dalle dimensioni più ampie sino ad ora riscontrate nel genere di appartenenza, oltre un metro di diametro; una spugna "carnivora", la *Chondrocladia (Meliiderma) turbiformis*, che vive nelle profondità degli abissi marini.

Un'ulteriore curiosità: nell'edizione precedente era stata premiata una pianta di caffè naturalmente priva di caffeina (*Coffea charrieriana*). Forse è la salvezza per chi soffre questo alcaloide, ma non vuol rinunciare ad una tazzina di buon caffè!

Antonio Lavagno

La **Mostra Micologica d'autunno**, che si è svolta al Semezaio di San Sisto, in collaborazione con l'Assessorato all'Ambiente del Comune di Roma, ha ottenuto un successo senza precedenti. Grazie al prezioso contributo di soci e simpatizzanti, nonostante l'inclemenza del tempo nei giorni immediatamente precedenti l'evento, sono state raccolte ed esposte **243 specie** di notevole interesse micologico, fortemente apprezzate dal numeroso pubblico affluito. Particolare favore hanno ottenuto la conferenza di Matteo Gelardi, avente per argomento "Le Boletaceae termofile mediterranee" e l'angolo di bosco ricreato con la collaborazione del Servizio Giardini del Comune, soprattutto tra le scolaresche che hanno visitato la mostra nella giornata di lunedì 15 novembre.



La Mostra

Un particolare del bosco ricreato

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)

Il Piccolo Bianco

La chiamano “*Sindrome dello Yunnan*”: gente che muore d'improvviso, mentre parla, mentre lavora o cammina. Nel sud della Cina, si sono verificate morti improvvise tra la popolazione che abita nella zona dello Yunnan.

Dopo tanti anni è stato finalmente risolto il giallo con l'identificazione del killer che dal 1995 ha ucciso oltre 400 persone.



Il responsabile è un fungo poco conosciuto, chiamato localmente “il Piccolo Bianco” ed appartenente alla famiglia delle *Marasmiaceae*, la *Trogia aploretis* (Mont.) Fr., specie lignicola che causa, secondo i recenti studi, un improvviso blocco cardiaco. L'effetto non colpisce tutte le persone che se ne cibano, ma, a quanto pare, solo quelle più deboli o, in genere, più fragili.

Il gruppo internazionale di medici che ha partecipato alle indagini per l'individuazione dell'alimento responsabile ha chiamato questo tipo di avvelenamento “Sindrome di Yunnan” (dal nome della regione maggiormente colpita).

Il fungo contiene tre aminoacidi tossici che interagiscono con un'alta concentrazione di bario che si trova nelle acque di alcune zone della regione ed è in grado di idrolizzare la “lignina”.

Le prime tracce del killer sono state trovate nelle case di molte vittime. Infatti la popolazione di quella regione particolarmente povera, ma famosa per l'abbondante raccolta fungina, vende varie qualità di funghi che vengono esportate in tutto il mondo, conservando per la propria alimentazione il Piccolo Bianco, privo di valore commerciale.

Le autorità cinesi, con una capillare informazione, hanno avvertito la popolazione di non mangiare i funghi in questione, di conseguenza si è avuta una drastica riduzione dei decessi.

In quest'ultimo anno infatti non vi sono state morti dichiarate.

La notizia è stata pubblicata sulla rivista “Science”, da cui sono tratte queste brevi note.

Fausto Marino Museo

Si desidera ricordare ai Soci che non abbiano ancora effettuato il versamento della quota associativa per l'anno 2011, che gli importi e le modalità di pagamento sono indicati alla terza pagina di copertina.

Ospiti illustri

A maggio prossimo effettueremo una escursione al Giardino di Ninfa, fiore all'occhiello della *Fondazione Roffredo Caetani onlus di Sermoneta*. Per gentile concessione della *Fondazione*, pubblichiamo nella nostra rubrica il documento che illustra la sua storia e le principali essenze vegetali che incontreremo nella visita.

Monumento naturale Giardino di Ninfa

Il giardino di Ninfa è stato dichiarato Monumento Naturale dalla Regione Lazio nel 2000 al fine di tutelare il giardino storico di fama internazionale, l'habitat costituito dal fiume Ninfa, lo specchio lacustre da esso formato e le aree circostanti che costituiscono la naturale cornice protettiva dell'intero complesso.



L'istituzione del Monumento Naturale è l'ultimo tassello di un percorso che ha avuto inizio in epoca romana quando, nei pressi dell'attuale giardino, fu costruito un tempio dedicato alle divinità delle acque sorgive, le Ninfe Naiadi, da cui l'omonimo fiume Ninfa.

A partire dal VIII-IX secolo, quest'area aveva assunto un ruolo strategico per la presenza della Via Pedemontana: trovandosi ai piedi dei Monti Lepini, era l'unico collegamento alle porte di Roma che conduceva al sud della penisola quando la Via Appia era ricoperta dalle paludi. Per questo motivo il territorio di Ninfa, ricco d'acqua e non distante da mare, fu l'obiettivo sia di molte famiglie baronali romane sia della Chiesa.

La storia di questo luogo iniziò nel VIII secolo quando l'Imperatore Costantino V Copronimo concesse a Papa Zaccaria questo fertile territorio, chiamato Marittima, che al tempo contava solo pochi abitanti.

Dopo l'XI secolo Ninfa assunse il ruolo di città e fra le varie famiglie che la governarono ricordiamo i Conti Tuscolo, legati alla Roma pontificia, e i Frangipane, sotto i quali fiorì l'architettura cittadina e crebbe la considerazione economica e politica di Ninfa, tanto che nel 1159 vi fu incoronato il pontefice

Alessandro III. Il futuro papa, Cardinale Rolando Bandinelli, fuggendo dall'Imperatore Federico Barbarossa trovò rifugio a Ninfa dove fu eletto nella Chiesa di Santa Maria Maggiore. Per vendetta l'Imperatore saccheggiò la città con il suo esercito.

Nei secoli Ninfa subì altre razzie e saccheggi a causa di controversie legate alle famiglie baronali che volevano ottenerla.

Nel 1294 salì al soglio pontificio Benedetto Caetani, Papa Bonifacio VIII, figura potente e ambiziosa. Anch'egli volle impossessarsi della Marittima. Nel 1298 aiutò suo nipote Pietro II Caetani ad acquistarla, segnando l'inizio della presenza dei Caetani nel territorio pontino e lepino.

Nel 1382 Ninfa fu saccheggiata e distrutta da parte di Onorato Caetani.

A causa della malaria che infestava la pianura pontina, la città non fu più ricostruita, i cittadini sopravvissuti se ne andarono lasciando alle spalle i resti di una città fantasma e la famiglia Caetani si spostò a Roma e altrove.

Ninfa non fu però del tutto dimenticata.

Nel XVI secolo il cardinale Nicolò III Caetani di Sermoneta, molto legato al territorio della Marittima e amante della botanica, volle creare un giardino delle sue delizie. Il lavoro fu affidato a Francesco da Volterra che progettò un *hortus conclusus*, un giardino delimitato da mura con impianto regolare, proprio accanto alla rocca medievale dei Frangipane. Alla morte del cardinale quel luogo di delizie, in cui furono coltivate pregiate varietà di agrumi e allevate trote africane, fu abbandonato.

Un nuovo tentativo di insediamento fu fatto da un altro membro della famiglia Caetani nel XVII. Il Duca Francesco IV Caetani, «*buono al governo dei fiori*», si dedicò alla rinascita dell'*hortus conclusus* ma la malaria costrinse anche lui a lasciare Ninfa.

Durante l'Ottocento il fascino delle sue rovine attirò molti viaggiatori che percorrevano l'Italia riscoprendo l'antico. La «Pompei del Medioevo», come la definì Gregorovius, era un luogo spettrale, magico e incancellabile dalla memoria di coloro che la videro.

Alla fine dell'Ottocento i Caetani tornarono nei possedimenti da tempo abbandonati. Ada Bootle Wilbraham con i suoi due figli, Gelasio e Roffredo, si occuparono di Ninfa decidendo di crearvi un giardino in stile anglosassone. Bonificarono le paludi, estirparono gran parte delle infestanti che ricoprivano i ruderi, piantarono i primi alberi, lecci e faggi oggi maestosi, e restaurarono alcune rovine, fra cui il municipio, che divenne la casa di campagna della famiglia.

La creazione del giardino romantico all'inglese fu guidata soprattutto da sensibilità e sentimento, seguendo un indirizzo libero, spontaneo, informale, senza una geometria stabilita dove i sentieri si svilupparono sinuosi. Marguerite Chapin, moglie di Roffredo Caetani, continuò la cura del giardino e aprì le sue

porte all'importante circolo di letterati ed artisti legato alle riviste da lei fondate, "Commerce" e "Botteghe Oscure", come luogo ideale in cui ispirarsi. L'ultima erede e giardiniera fu Lelia, figlia di Roffredo Caetani. Donna sensibile e delicata, curò il giardino come un grande quadro, accostando colori e assecondando il naturale sviluppo delle piante, senza forzature, ed evitando l'uso di sostanze inquinanti. Donna Lelia morì nel 1977, ma prima della sua morte decise di istituire la Fondazione Roffredo Caetani al fine di tutelare la memoria del Casato Caetani, di preservare il giardino di Ninfa e il castello di Sermoneta, e di valorizzare il territorio pontino e lepino.

Un accenno alla flora del Giardino

All'interno del Giardino di Ninfa si incontrano diciannove varietà di magnolia decidua, betulle, iris acquatici e una sensazionale varietà di aceri giapponesi, inoltre a primavera i ciliegi ornamentali fioriscono in maniera spettacolare.

Fra le 1300 specie che è possibile ammirare negli otto ettari di giardino ricordiamo il viburno, il caprifoglio, il ceanothus, l'agrifoglio, le clematidi, i cornioli, i meli ornamentali e l'albero dei tulipani.

Molte varietà di rose che si arrampicano sugli alberi e sulle rovine, bordano il fiume e i ruscelli: la R. banksiae, R. bracteata, R. x odorata 'Mutabilis', R. hugonis, 'Ballerina', 'Iceberg', 'Max Graf', 'Complicata', 'Penelope', 'Buff Beauty', 'Mme. Alfred Carriere', R. filipes 'Kiftsgate', 'Gloire de Dijon'...

Il clima particolarmente mite di Ninfa permette anche la coltivazione di piante tropicali come l'avocado, la gunnera manicata del Sud America e le banane.

Vi sono anche molti arbusti, piantati non solo per la loro bellezza ma anche perché habitat adatto a gli uccelli, oltre cento le specie registrate, e insetti che vivono all'interno del Giardino.



Dal sito web della Fondazione Roffredo Caetani onlus di Sermoneta

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 di formazione per micologi.

Silvio stava realizzando un database sulle erbe spontanee da mettere a disposizione dei soci di Nuova Micologia; Naturalmente pubblica quelle che aveva già realizzato.

Schede: Le erbe dei nostri campi

Hypochaeris radicata L.

Nomi volgari: Piattello, lassana, costolina

Caratteristiche per il riconoscimento:

Lattice biancastro attaccaticcio che vira ossidandosi all'arancio. Foglie allungate, lucide quando giovani, più o meno dentate, normalmente fortemente appiattita al suolo (da cui il nome volgare di piattello), ma in terreno fertile e con poco spazio intorno forma una rosetta con le foglie ben sollevate. Scapo florale molto lungo e solitamente bipartito. La radice è divisa in parecchie fibre ingrossate e fittonanti. Con il freddo e l'età le foglie tendono a divenire feltrose e rossegianti.

Informazioni di cucina:

Si consumano sia la rosetta basale sia gli scapi.

Le foglie piccole e giovani in insalata, sono croccanti e possono anche essere condite con salsa di aglio e acciuga come le puntarelle. Più in generale l'intera rosetta può essere cotta e ripassata in padella, ma il piattello è più buono usato misto ad altre erbe. Sul terreno sabbioso presso il mare trattiene molti granelli di sabbia e necessita di un notevole impegno per lavarla.

Gli scapi, quando i capolini sono ancora in boccio hanno un sapore amaricante e si impiegano (dopo una opportuna sbollentatura) come gli asparagi per fare frittate.

Informazioni di storia e folklore:

E' pianta combattuta e odiata da tutti quelli che desiderano un bel prato all'inglese, viste le sue capacità di rinascere anche da un solo pezzetto



della radice fittonante e ramificata rimasta nel terreno.

In alcune zone intorno a Catania si raccolgono le galle che a volte crescono sugli scapi (soprattutto di *H. neapolitana* e *H. glabra*). Queste galle, com'è noto, sono escrescenze prodotte in seguito alla deposizione di un uovo da parte di un

parassita – sono commestibili e hanno aspetto di piccola zucchina. Chiamate in dialetto “cucumari” o “cazzicatummuli”, sembrano avere un sapore molto buono e dolce e vengono raccolte per essere consumate crude o cotte.

Silvio Serbassi

L'angolo delle ricette

Zuppa candida di *Hygrophorus penarius*

E' una ricetta semplicissima, per una zuppa candida, di sapore delicato e poco convenzionale, che può essere fatta anche con *Hygrophorus personii* o con *Clitopilus Prunulus*.

½ Kg di funghi
un cucchiaio d'olio
70 gr di burro
2 spicchi d'aglio
¼ litro di latte
1 litro d'acqua
sale
pepe bianco
cannella in polvere

Pulire e tagliare i funghi in pezzi non molto grandi.

Passarli in padella con olio, sale, burro e aglio intero, badando a che si insaporiscano, ma che l'aglio non prenda colore. Togliere l'aglio e porre i funghi in una pentola più alta, cui si aggiungerà l'acqua bollente e il latte tiepido.

Regolare il sale e far bollire per 15 - 20 minuti.

Stemperare in un bicchiere un cucchiaino di farina con un po' del brodo caldo, aggiungere ½ cucchiaino di cannella in polvere, versare nei funghi e rimescolare piano prolungando l'ebollizione per altri cinque minuti.

Servire su dadini di mollica di pane tostata, spolverizzando con pepe bianco macinato fresco.



Silvio Serbassi

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.

Nuova Micologia oggi

Nuova Micologia ha attraversato negli ultimi tempi una fase di profondo rinnovamento organizzativo che ha richiesto l'istituzione di adeguate strutture operative, in linea con le linee programmatiche associative ed in grado di assicurarne lo sviluppo.

Per portare a conoscenza di tutti i soci l'organizzazione attuale, si evidenziano di seguito le cariche sociali, le strutture (comitati e gruppi) ed i componenti che operano all'interno di ciascuna unità organizzativa. La composizione è ovviamente "dinamica" ed ogni socio che volesse collaborare al conseguimento degli obiettivi di un gruppo/comitato è invitato a rivolgersi al coordinatore dello stesso.

| | |
|-----------------------------|---|
| PRESIDENTE: | Luigi CORBO' |
| VICEPRESIDENTE: | Paolo LAVEZZO |
| SEGRETARIO GENERALE: | Luigi CORBO' |
| VICE SEGRETARIO: | Antonio LAVAGNO |
| TESORIERE: | Luciano ZONETTI |
| CONSIGLIERI: | Quirino BASEGGIO CONRADO; Bruna DI LONARDO; Pina INCITTI; Antonio LAVAGNO; Paolo LAVEZZO; Antonio MALLOZZI; Fausto Marino MUSEO; Teresa ONORI; Luigi PERTICI; Patrizia PRESTA; Maura ROSSI; Alberto TOMASSI; Andrea TRAVERSI; Luciano ZONETTI; Achille ZUCHEGNA |

COMITATO ATTIVITA' DI STUDI MICOLOGICI: è preposto alle attività di aggiornamento, formazione, studio e ricerca in campo micologico dell'associazione. Tiene rapporti di collaborazione culturale e scientifica con università, istituti e associazioni. Promuove ed organizza seminari e conferenze. Supporta le attività dell'associazione garantendone la validità scientifica.

Componenti: Achille ZUCHEGNA (Coordinatore), Renato FORTUNATI, Patrizia PRESTA, Antonio MALLOZZI, Anna MASSIMI, Andrea TRAVERSI.

COMITATO ATTIVITA' DI STUDI BOTANICI: è preposto alle attività di aggiornamento, formazione, studio e ricerca in campo botanico dell'associazione. Tiene rapporti di collaborazione culturale e scientifica con università, istituti e associazioni. Supporta le attività dell'associazione garantendone la validità scientifica.

Componenti: Liride CALO' (Coordinatrice), Fosca CROCIANI, Anastasia FARALLO, Maria Teresa RESTAINO, Lucia SAIONI.

COMITATO ATTIVITA' FORMAZIONE E DIDATTICA: preposto alla crescita culturale dei soci in campo micologico e botanico. Promuove e attua iniziative e programmi finalizzati a diffondere cultura di ambiente, natura, micologia e botanica, anche in collaborazione con amministrazioni e organismi a vario titolo preposti a dette tematiche. Organizza i corsi di formazione.

Componenti: Paolo LAVEZZO (Coordinatore), Gianni DE NICOLA, Bruna DI LONARDO, Pina INCITTI, Antonio MALLOZZI (responsabile corso per "patentino"), Luciano ZONETTI.

COMITATO ATTIVITA' PROMOZIONE E DIVULGAZIONE: è preposto alle attività di informazione, comunicazione e promozione dell'associazione. Promuove iniziative finalizzate a far conoscere NM e tematiche da essa promosse. Cura gli strumenti di comunicazione interna per i soci ed esterna (sito-web, newsletter, notiziari, quaderni, ecc.) Tiene i rapporti con i media.

Componenti: Luigi CORBO' (Coordinatore), Antonio LAVAGNO, Fausto Marino MUSEO, Teresa ONORI, Maura ROSSI.

COMITATO ATTIVITA' RICREATIVE ED AMATORIALI: è preposto all'elaborazione del programma semestrale delle attività dell'associazione, che definisce di concerto con gli altri Comitati. Definisce per ciascun evento gli obiettivi, le modalità di svolgimento, i responsabili e le condizioni per la partecipazione da parte dei soci o di esterni interessati.

Componenti: Luigi PERTICI (Coordinatore), Quirino BASEGGIO, Bruna DI LONARDO, Maria Grazia RICCONI, Alberto TOMASSI.

*Di seguito sono, inoltre, riportati i **Gruppi di lavoro** istituiti con lo scopo di cogliere specifici rilevanti obiettivi, rispetto ai Comitati che sono strutture decisionali permanenti.*

Gruppo di lavoro REDAZIONE "NATURALMENTE": propone e segue le linee editoriali, in coerenza con le linee programmatiche di Nuova Micologia. Progetta il contenuto dei singoli numeri, ordina, raccoglie, controlla gli articoli.

Componenti: Teresa ONORI (Coordinatrice), Gabriella CRUCIANI, Antonio LAVAGNO, Claudio LILLOCCI, Andrea TRAVERSI, Achille ZUCHEGNA.

Gruppo di lavoro CONVEGNO ESTIVO ALPINO: cura gli aspetti organizzativi della settimana micologica, individuando la località, la struttura, i percorsi, le attività, lo svolgimento.

Componenti: Paolo LAVEZZO (Coordinatore), Antonio MALLOZZI, Claudio LILLOCCI, Quirino BASEGGIO.

Gruppo di lavoro MOSTRA MICOLOGICA: cura gli aspetti organizzativi della mostra micologica, coordinando lo sforzo di tutti i soci.

Componenti: Paolo LAVEZZO (Coordinatore), Alberto TOMASSI, Andrea TRAVERSI.

*Sono, infine, affidati alcuni **incarichi ad personam**.*

ATTIVITA' ARTISTICHE E CULTURALI: Claudio LILLOCCI.

GESTIONE PATRIMONIO ASSOCIAZIONE: Fausto Marino MUSEO.

Le attività del primo semestre 2011

Tutte le iniziative poste in atto da Nuova Micologia nel primo semestre 2011 sono definite ed illustrate a cura del Comitato Attività Ricreative ed Amatoriali

Lunedì al Circolo

Proseguono gli incontri del lunedì al circolo "Baglioni" presso la nostra 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; si svolgono a seguire, con inizio alle 17,30, le "conversazioni", secondo il seguente programma:

10 gennaio 2011:

- iscrizione al Corso di formazione micologica (vedi particolari alla pagina seguente).
- consegna documentazione richiesta nell'escursione del 5 febbraio 2011.

7 febbraio 2011:

Premiazione del concorso fotografico 2010 "Gli aromi della Natura", a cura di Antonio Lavagno.

14 febbraio 2011:

"Forme e strutture dei funghi in funzione della loro strategia di sopravvivenza", a cura di Antonio Mallozzi.

28 febbraio 2011:

Conversazione sulle "Igroforacee", a cura di Andrea Traversi.

28 marzo 2011:

Claudio Lillocci ci intratterrà sulla "Pittura Romana".

4 Aprile 2011:

"Le funzioni del Micologo Pubblico", a cura di Gianfranco Fabrizi, micologo della ASL RM "C"

18 Aprile 2011:

"Alberi e tartufi", conversazione a cura di Achille Zuchegna e Paolo Lavezzo (1^a parte).

2 Maggio 2011:

Conversazione sui "Funghi di primavera", a cura di Antonio Mallozzi.

30 Maggio 2011:

"A passeggio tra i Polipori", a cura di Renato Fortunati.

6 Giugno 2011:

“Alberi e tartufi”, conversazione a cura di Achille Zuchegna e Paolo Lavezzo (2^a parte).

20 Giugno 2011:

I Soci, a chiusura del semestre, si incontrano per augurarsi “Buone Vacanze”.

I nostri corsi didattici

CORSO di FORMAZIONE MICOLOGICA

Come di consueto sarà effettuato il corso 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).

Il calendario delle lezioni è fissato per i giorni **17, 19, 24, 26, 31 gennaio e 2 febbraio, dalle ore 17,15 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. La **prenotazione obbligatoria** per il corso deve essere effettuata Lunedì 10 gennaio 2011 dalle ore 17 alle ore 19 presso lo stesso circolo, sino al limite massimo di 25 partecipanti.

Per ulteriori informazioni telefonare al numero 06/24118636 (Antonio Mallozzi).

“LE BUONE ERBE ALIMENTARI”

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

Il corso, che sarà tenuto da Paolo Lavezzo, è finalizzato al riconoscimento delle più comuni erbe selvatiche tradizionalmente utilizzate per usi alimentari.

Il corso, che spazierà anche sulle principali tematiche di botanica, ambientali, di cucina, tossicità ecc., si terrà presso il Circolo della Motorizzazione Civile in Viale Castrense n.45 (possibilità di parcheggio interno) **nei giorni di lunedì 7, 14 e 21 marzo 2011 con orario 17,30 - 19,15**

Costo della partecipazione comprensivo del materiale didattico che verrà distribuito: euro 10 per i soci - euro 20 per i non soci.

E' necessario prenotarsi presso la segreteria del corso (06/5503451 – Pina Incitti) oppure tramite e-mail a **segreteria@nuovamicologia.com**.

Il corso si completerà con l'escursione alla Riserva Naturale di Decima Malafede del 2 aprile 2011 per la ricerca delle erbe sul campo.

“LANTERNA MAGICA”

corso di fotografia per principianti ed appassionati di media esperienza.

Il corso sarà curato da Antonio Lavagno che si avvarrà del supporto tecnico di Luciano Zonetti. Sarà articolato in 3 lezioni di due ore ciascuna. E' finalizzato all'apprendimento delle principali nozioni di base, all'approfondimento della conoscenza degli strumenti tecnici oggi disponibili e del loro uso, nonché all'illustrazione del trattamento digitale delle immagini.

Il calendario delle lezioni è fissato per i giorni di **lunedì 9, 16 e 23 maggio 2011 con orario 17,30 – 19,30** presso il Circolo Baglioni di via dello Scalo San Lorenzo 16.

Per la partecipazione è previsto il solo rimborso per il materiale didattico di 5 euro per i soci e 10 per i non soci.

Il numero dei partecipanti è limitato a 25 persone, pertanto la **prenotazione è obbligatoria** e va effettuata entro il **23 aprile 2011** presso la segreteria del corso (Pina Incitti tel. 06/5503451) oppure per posta elettronica a segreteria@nuovamicologia.com.

CONFERENZE in sede

Lunedì 21 Febbraio 2011, ore 17,30:

“Funghi lignicoli”, a cura di Stefano Corsanici

Lunedì 12 Aprile 2011, ore 17,30:

“Foreste vetuste”, a cura del dr. Vito Mario Granito

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.

29 gennaio 2011: Castelfusano

Il micologo Antonio Mallozzi (tel. 349 7389191) ci attende alle ore 9,00 ad Ostia, sul lato destro di Piazzale Cristoforo Colombo (al termine della Via C. Colombo venendo da Roma) per accompagnarci in 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 26 gennaio 2011.

5 febbraio 2011: Conoscere l'energia” un giorno in centrale ENEL a Montalto di Castro.

L'appuntamento è per le ore 9,15 presso il parcheggio davanti al castello di Montalto di Castro. Proseguiremo per una interessante visita alla Centrale Enel “Alessandro Volta”.

Dopo la presentazione della Centrale e la proiezione di filmati presso il Centro Informazioni, è prevista una visita guidata all'impianto termoelettrico ed a quello fotovoltaico che si concluderà con la tradizionale foto di gruppo e consegna del materiale informativo. Chi vuole fermarsi a pranzo presso la mensa aziendale (euro 7,00) deve precisarlo al momento della prenotazione. Organizzatore Alberto Tomassi (337 796925).

La visita alla centrale è gratuita, ma per poter partecipare gli interessati **dovranno consegnare il giorno 10 gennaio 2011 a Luigi Pertici (06 7029709) presso il Circolo di Roma San Lorenzo (orario 17/19) fotocopia di un documento personale** (carta d'identità o patente di guida) per poter prenotare il gruppo in tempo utile.

19 febbraio 2011: Priorato dell'Ordine di Malta all'Aventino.

Immane appuntamento per l'apertura straordinaria del "Priorato dell'Ordine di Malta all'Aventino". Visita organizzata per noi da Claudio Lillocci (347 2696993) che ci accompagnerà nella scoperta dell'unica opera edificata del Piranesi.

Prenotazione entro il giorno 17 febbraio. **L'appuntamento è per le ore 8,45 precise** (alle 9,00 chiude il cancello) in Piazza Cavalieri di Malta all'Aventino.

Costo dell'ingresso cinque euro (non sono previsti sconti o gratuità).

5 marzo 2011: escursione a sorpresa.

Ancora una volta Alberto Tomassi (337 796925), all'atto della prenotazione telefonica, da effettuarsi entro il giorno 3 marzo, ci comunicherà la meta di questa uscita e le relative modalità di svolgimento, secondo le opportunità di raccolta che al momento giudicherà più propizie.

Come sempre Alberto sarà coadiuvato da un micologo. Pranzo facoltativo.

19 marzo 2011: lago di Martignano per "asparagi ed...altro"

L'appuntamento è per le ore 8,30 nel parcheggio antistante il Bar all'uscita "le Rughe" della Via Cassia (subito dopo la confluenza della C. Veientana o Cassia bis). Si proseguirà per il lago di Martignano in cerca di asparagi e qualche fungo di primavera. Dopo la consueta determinazione dell'eventuale raccolto fungino è previsto il pranzo (facoltativo) al ristorante del lago. Prenotarsi presso l'organizzatore Antonio Mallozzi (349 7389191) entro il giorno 17 marzo.

2 aprile 2011 : riserva naturale di Decima Malafede.

Paolo Lavezzo ci accompagnerà alla riserva di Decima Malafede, dove ci affideremo all'appassionata guida del dr. Marco Antonini, naturalista e profondo conoscitore dei luoghi, che ci aiuterà a determinare e distinguere le erbe spontanee di natura alimentare da quelle tossiche e/o velenose che nel periodo arricchiscono la Riserva.



L'appuntamento è fissato :

- per le ore 10 al Centro Visite Riserva -Torre di Perna (Casali Coop.va Agricoltura Nuova);
- per chi non conosce la zona, alle **ore 9,15 in Viale America** (fermata metro Eur Fermi) Paolo Lavezzo attenderà i partecipanti (previo appuntamento).

Dopo la passeggiata, si può rimanere a pranzo presso la Cooperativa Agricoltura Nuova al prezzo di euro 25,00. Per prenotarsi ed eventuali ulteriori informazioni, rivolgersi a Paolo Lavezzo (tel. 333 8454976) entro il giorno 29 marzo.

9 aprile 2011: Villa Adriana.

Claudio Lillocci ancora una volta ci stupirà guidandoci in un sito che da sempre ha attratto l'interesse di architetti ed artisti, guidandoci alla scoperta della Villa fatta costruire dall'imperatore Adriano fra il 118 ed il 133 d.C.

Appuntamento **alle ore 8,45** (si raccomanda la puntualità) davanti alla Biglietteria della Villa.

Costo biglietto: ordinario euro 10, ridotto euro 6,75 (dai 18 ai 24 anni), gratuito per giovani sotto i 18 anni e per ragazzi e ragazze sopra i 65. Eccezionalmente (quando non c'è la mostra nell'Antiquarium) il costo dei biglietti diminuisce a 6,50 e 3,25 euro).

Prenotarsi al n. 347 2696993 (Claudio Lillocci) entro il giorno 4 di aprile.

30 aprile 2011: La Civita di Tarquinia

l'appuntamento è fissato per le ore 9,00 presso il distributore ERG, autostrada Roma Civitavecchia al Km.60 circa, superato il casello di Civitavecchia Sud.

Alberto Tomassi (tel 337 796925) ci accompagna alla ricerca dei funghi nei boschi vicini:



Dopo la raccolta Andrea Traversi ci intratterrà insegnandoci a determinare le specie dei funghi. Chi vuole può trattenersi a pranzo. Prenotazione entro il 28 di aprile.

14 maggio 2011: Giardino di Ninfa – Castello Caetani di Sermoneta

E' una delle escursioni più intriganti del periodo, che ci porterà tutti insieme in pullman ad ammirare (apertura e guida esclusiva) le fioriture primaverili di un giardino da fiaba, quale è oggi il Monumento Naturale "Giardino di Ninfa". Nel percorso ci verranno illustrati gli aspetti botanici e storici del sito che completeremo con la visita all'*hortus conclusus*, caratterizzato da agrumi e vasche arricchite dalla presenza dei cigni.

Dopo la sosta per il pranzo in uno dei ristoranti locali, nel pomeriggio ci porteremo più in alto, nel borgo medievale di Sermoneta, per la visita guidata al “Castello Caetani”.

Il costo dell'escursione comprensivo degli ingressi, del pranzo e del trasporto in pullman è stato contenuto in euro 65.

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

Collaborano alla riuscita dell'evento Paolo Lavezzo ed Alberto Tomassi: si lascia all'immaginazione dei soci indovinare il settore di competenza di ognuno dei due...

Prenotazione obbligatoria e limitata alla capienza del pullman entro il giorno 9 maggio presso Luigi Pertici (06 7029709).

28 maggio 2011: festa di primavera a Monte Livata.

Quest'anno, dopo una passeggiata panoramico – micologica sulle pendici del Monte Autore, festeggeremo la Primavera con pranzo rustico presso una struttura locale.

L'appuntamento è fissato per le ore 9,30 sulla piazza di Campo dell' Osso. Costo dell'evento euro 22.

Per prenotare contattare Alberto Tomassi al n. 337 796925 entro il giorno 23 maggio.

18 giugno 2011: Collegiove.

Fausto Museo (tel.338 3654652) ci accompagnerà alla ricerca di funghi nei boschi della riserva naturale dei monti Navegna/Cervia.

Dopo la determinazione di quanto raccolto da parte di Achille Zuchegna, chi lo desidera potrà trattenersi per il pranzo in un locale di Carsoli di ormai antica frequentazione.

Appuntamento alle ore 9,00 nella piazzetta di Collegiove. Prenotazione entro il giorno 16 giugno.



WEEK-END PRIMAVERILE AD OVINDOLI

Venerdì 10 – sabato 11 – domenica 12 giugno 2011

Dopo qualche anno torniamo all'hotel “Cavallino Bianco” presso la piazza principale del paese.

Per il soggiorno di due giorni di pensione completa tutto incluso (dalla cena del 10 al pranzo del 12) è previsto un costo di euro 140 per i soci e 150 per i non soci (+

€ 15 per la singola). Per il soggiorno di tre giorni (dalla cena del 9 al pranzo del 12) il costo passa a euro 200 per i soci e 210 per i non soci (+ € 20 per la singola).

Compagno di viaggio: Antonio Mallozzi che ci aiuterà a determinare i funghi trovati nei boschi vicini.

L'organizzatore Alberto Tomassi (tel 337/796925) accoglierà le prenotazioni per i posti disponibili entro il giorno 6 giugno.

Cominciamo a pensarci: Convegno micologico alpino 2011. La località non è stata ancora stabilita, ma il periodo è il solito, l'ultima settimana di agosto: il 5° convegno si svolgerà nella settimana dal 21 al 29 agosto 2011. Non prendete altri impegni!

Divagando su...



Spazio dedicato alle iniziative artistico-culturali dell'Associazione.

San Giovanni Decollato: un vero "museo d'arte" a portata di mano, ma... al momento irraggiungibile.

Bello e impossibile.....

Non trovo espressione più efficace per descrivere uno dei siti che più amo a Roma. E' una di quelle sintesi di storia, arte, costume che a Roma, è inutile dirlo, riescono particolarmente bene. Si tratta del complesso di San Giovanni Decollato, vicino all'Anagrafe, in uno dei posti più congestionati di Roma. Eppure basta varcare il portone per trovarsi in un luogo fuori dal tempo, costituito da un chiostro di serenità solenne, da un oratorio austero, ma che in realtà è una pinacoteca, e da una chiesetta piena di opere d'arte. Questa la teoria. La pratica



è che il sito, che fino a due anni fa era visitabile, sia pure con difficoltà, almeno una volta all'anno per la festa di S. Giovanni, a giugno, da due anni è rigorosamente chiuso e inaccessibile a causa di lavori di restauro di cui non si vede la fine. Se uno dei lettori di questo appunto fosse ben introdotto nell'ambiente della Confraternita di San Giovanni Decollato e dintorni, lo imploro di farci concedere la grazia di una visita.

Perché questo sito è così importante? Esso era, ed è, la sede della Confraternita appena menzionata. Fondata nel 1488, la Confraternita aveva come compito la cura spirituale e la consolazione dei condannati a morte. I confratelli, vestiti di un sacco nero e incappucciati, come forse avrete visto in qualche film ambientato ai tempi del Papa Re, accompagnavano i condannati in processione fino al patibolo e, a esecuzione

avvenuta, ne curavano la sepoltura. Tra i cimeli conservati nel piccolo museo, quest'ultimo sempre chiuso, quelli legati all'esecuzione di Beatrice Cenci e di Giordano Bruno. Dall'abolizione della pena di morte ad oggi, i confratelli si occupano di opere di bene, assistenza ai bisognosi e ai malati. Dalla fondazione sono stati confratelli, partecipando attivamente alla vita della Confraternita, gli appartenenti a varie famiglie nobili: Chigi, Sacchetti, Borghese, Aldobrandini, Patrizi ecc.

Se dal punto di vista storico e di costume il sito non delude le aspettative, è l'arte che costituisce il suo punto di eccellenza. C'è da dire infatti che la confraternita è fiorentina di nascita e che tra i confratelli di origine toscana operanti a Roma all'inizio del '500 c'era un certo Michelangelo. Gli stupendi affreschi dell'oratorio e i dipinti che ornano la chiesa, concepiti in quell'ambiente fertile e ricettivo, costituiscono un'ineguagliabile testimonianza del Manierismo a Roma. Pittori come Francesco Salviati, Jacopino del Conte, Battista Franco, Giorgio Vasari, Pirro Logorio, Jacopo Zucchi, il Pomarancio, hanno lasciato qui dei veri capolavori. Proprio per la presenza di queste opere d'arte la visita al sito da parte della nostra associazione è fortemente auspicabile e verrebbe a coronare l'incontro con i soci che si è svolto nei mesi scorsi sul complesso tema del Manierismo.



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.



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

e-mail: 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.

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

Rinnovo ordinario..... € 35,00

Prima iscrizione (*)..... € 40,00

Tesserà 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 – primo semestre 2011

Comitato di redazione: Teresa Onori (coordinatrice),

Gabriella Cruciani, Antonio Lavagno, Claudio Lillocci, Andrea

Traversi, Achille Zuchegna

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

naturalmente@nuovamicologia.com

