

# *Naturalmente*

*Notiziario di Nuova Micologia*



*Numero ZERO*  
*Novembre 2010*



*"Naturalmente - i funghi nel bosco"*: c'è pieno *feeling* tra la Mostra Micologica di quest'anno e il numero "sperimentale" del notiziario di Nuova Micologia. Grazie alla consueta collaborazione dell'Assessorato all'Ambiente del Comune di Roma, la manifestazione si svolgerà nuovamente nella splendida Arancera del Semenzaio di San Sisto, il 13 e 14 novembre. Da non perdere sabato alle 15,30 la conferenza del Micologo Matteo Gelardi: "Le Boletacee termofile mediterranee".

## INDICE

	pag.
Editoriale .....	3
Prossimamente .....	4
Ricordando Silvio .....	5
La settimana a Valdidentro .....	7
<i>Naturalmente</i> ... FUNGHI .....	9
Giro d'orizzonte .....	11
Biodiversità dei macrofunghi nel Parco dei Monti Simbruini .....	12
Il week end a Scanno .....	14
La Mostra micologica al Semenzaio di San Sisto ...	16
La Festa di Primavera .....	18
I funghi nel passato .....	19
Il corso sulle erbe selvatiche commestibili .....	21
Schede: Le erbe dei nostri campi, <i>Borrago officinalis</i> .....	23
L'angolo delle ricette .....	24
Parchi italiani, un vero primato in Europa .....	25
Concorso fotografico .....	27
I Lunedì del Socio .....	28
I corsi per il "patentino" .....	28
La visita a Palestrina .....	29

In copertina: ***Amanita muscaria* (L.) Lam**  
 Per il nostro numero zero abbiamo scelto di pubblicare in copertina quello che da sempre, nell'immaginario collettivo e nei nostri sogni di bambini, è il fungo per eccellenza. E' un fungo tossico, con effetti allucinogeni: questa caratteristica ha contribuito ad accrescere il fascino di questo fungo, circondandolo con un alone di mistero e di proibito. Certamente è il fungo che, per l'aspetto, il colore, il portamento e le ornamentazioni, rappresenta il miglior risultato estetico che la Natura abbia potuto esprimere nel Regno dei Funghi.



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

con questo numero il nostro notiziario assume una nuova denominazione e una nuova veste editoriale. *Naturalmente* esprime l'interesse e la volontà della associazione di occuparsi sempre più attivamente di ambiente, natura, piante ed erbe pur mantenendo la vocazione tradizionale per il mondo dei funghi, sulle orme dei creativi ed infaticabili soci fondatori Egidia Nocchi e Sandro Ascarelli.

*Naturalmente* nasce con l'ambizione di interessare un numero crescente di appassionati trasformandosi gradatamente da semplice notiziario in uno strumento di approfondimento culturale e scientifico, di informazione non solo della vita associativa, di dialogo con le altre associazioni e gli organismi a vario titolo interessati alla botanica e alla micologia. I nuovi obiettivi non faranno venir meno al nostro periodico il tradizionale carattere di comunicazione e di cronaca delle numerose iniziative organizzate da Nuova Micologia.

*Naturalmente* avrà inizialmente tiratura semestrale e ciò per permettere al comitato di redazione di immaginare e programmare i nuovi contenuti, di acquisire i contributi dai soci e dagli amici esterni cui va sin d'ora il più sentito ringraziamento. Come tutti i numeri zero questa edizione rappresenta la fase di rodaggio e messa a punto. Invitiamo tutti gli amici dell'associazione a esprimere valutazioni e a fornire suggerimenti e proposte, tenendo presente che il *numero uno* di *Naturalmente* uscirà nel dicembre 2010.

Il *numero zero* del nuovo notiziario esce in occasione della nona edizione della mostra micologica "Naturalmente: I funghi nel bosco" che si svolge a Roma dal 13 al 15 novembre 2010 presso l'Arancera del Semenzaio di San Sisto. Anche questo anno la mostra, che è diventata un evento ormai tradizionale dell'autunno romano, è organizzata da Nuova Micologia e dall'Assessorato all'Ambiente del Comune di Roma con il prezioso supporto del Servizio Giardini del Comune che, come in occasione delle ultime edizioni, ricostruirà all'interno dell'Arancera dei tratti di bosco per mostrare l'ubicazione naturale dei funghi.

Le attività di informazione e comunicazione della nostra associazione prevedono anche l'ampliamento del sito web per meglio contenere e sviluppare le tematiche micologiche, botaniche e ambientali su ricordate, potenziare la didattica e l'informazione scientifica e culturale, favorire il confronto ed il dibattito.

Mentre scrivo queste brevi note di presentazione del nuovo notiziario il pensiero va al nostro caro amico scomparso Silvio Serbassi che ha diretto con grande capacità e con amore la nostra Associazione e che ha ideato e progettato *Naturalmente*.

La scomparsa di Silvio ha prodotto un grande vuoto, difficilmente colmabile, sia per la grande carica umana che lo ha portato ad essere amico fraterno di ciascuno di noi, sia per l'innato interesse alla ricerca e allo studio, capacità che gli hanno permesso di acquisire una vasta conoscenza che con

gioia e passione ha sempre trasferito e diviso con tutti i soci di Nuova Micologia, al cui accrescimento ha contribuito anche invitando molti dei suoi amici a diventare soci. Silvio rimarrà sempre un esempio da seguire per tutti noi e al fine di ricordarlo e farlo conoscere anche ai nuovi soci e all'esterno Nuova Micologia intollererà a suo nome significative iniziative.

*Luigi Corbò*



## **PROSSIMAMENTE**

*Possiamo già annunciare alcuni degli eventi più significativi che Nuova Micologia sta pianificando per il **primo semestre 2011**.*

- *A gennaio: **corso di formazione micologico** per il conseguimento dell'attestato necessario al rilascio dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi nella regione Lazio ("patentino").*
- *A febbraio: cerimonia di **premiazione del concorso fotografico 2010**.*
- *A marzo-aprile: terza edizione del **corso per il riconoscimento delle erbe commestibili**, seguita dalla relativa escursione didattica.*
- *A maggio: **corso fotografico completo** per soci principianti o mediamente esperti; "**Festa di primavera**".*
- *A giugno: **week end micologico** ad **Ovindoli**.*

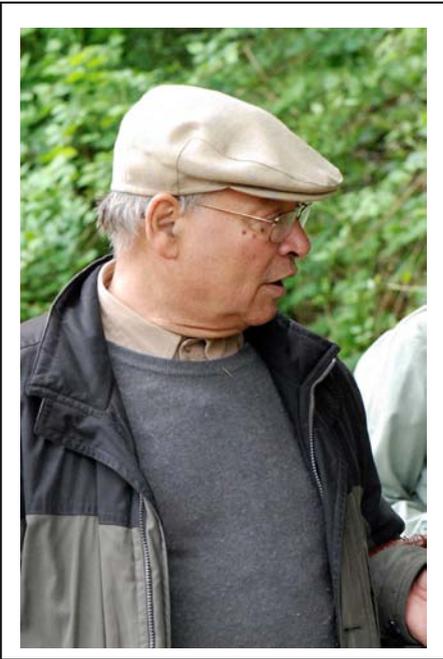
*Tra le **escursioni didattiche** segnaliamo: **Castel Fusano, Martignano, Collegiove** e **Ninfa** (quest'ultima con pullman), mentre evidenziamo, tra le **culturali**, la visita alla **Villa Adriana** di Tivoli e quella con apertura straordinaria al **Priorato dell'Ordine di Malta** all'Aventino.*

*Continuano gli "**incontri del lunedì**", nel corso dei quali, oltre al consueto approfondimento didattico eseguito dai nostri micologi sul materiale fungino raccolto e presentato dai soci, verranno affrontati con specifiche conversazioni alcuni temi micologici, culturali e di interesse naturalistico. Qualche anticipazione: "**Alberi e tartufi**", "**Alberi e funghi simbiotici**", "**La pittura romana**", le conferenze "**Funghi lignicoli**" a cura dell'amico micologo Stefano Corsanici, e "**Foreste vetuste**" a cura del dott. Vito Mario Granito, ecc.*

**I DETTAGLI SUL "NUMERO UNO" DI *Naturalmente***

**Attenzione.** Ancora un evento importante prima della fine del 2010: il **pranzo sociale** fissato per il 19 dicembre al "**Paradiso terrestre**" in via delle Capannelle 142.

## Ricordando Silvio



Non avrei mai creduto di dover parlare e pensare del nostro Silvio al passato. Una parte della nostra vita se n'è andata con lui. Un tumulto di ricordi, di rimpianti, di nostalgia ci assale ma non possiamo ora che offrirgli il fiore del nostro ricordo.

Qualunque cosa possiamo dire di Silvio, della sua personalità, della sua cultura, della sua umanità, potrebbe apparire *celebrativa* a chi non l'ha conosciuto, ma certo sembrerà *inadeguata* a chi l'ha conosciuto ed amato.

Come descrivere i suoi interessi così vasti e profondi, la sua non comune capacità organizzativa e aggregatrice, il suo amore per la vita e per tutto quello che essa ci offre?

Non si contano le materie in cui era assai più di un dilettante, dalla scienza all'archeologia, dalla cucina alla sua prediletta micologia. Non si contano le persone che hanno attraversato la sua vita, e che è sempre riuscito a coltivare con affetto e naturalezza. Non imponeva mai i suoi gusti, decisi e sicuri, ma era sempre disposto ad accettare le idee e le proposte del gruppo. Per chi l'ha frequentato anche nella vita lavorativa era difficile distinguere la sua attività professionale dalla ricerca per passione personale. Grande viaggiatore, sapeva unire gli aspetti culturali con quelli edonistici di qualunque ambiente.

“Una forza della natura” l'aveva definito un comune amico. Aveva ereditato le caratteristiche migliori dei suoi genitori: il talento scientifico e tecnico del padre e il carattere dolce e ottimista della madre. Si era formato anche attraverso difficoltà pesanti nella sua giovinezza ma non li ricordava mai e non si compativa mai per i momenti difficili. Faceva tante cose ma aveva tempo per tutto e per tutti, sempre sereno e sorridente, sempre calmo e pieno di allegra ironia. Chiunque fosse con lui aveva la sensazione di essere l'unica persona importante al mondo in quel momento. Non c'era problema – magari minore rispetto a quelli suoi – che non fosse pronto ad affrontare con quello spirito di leggerezza che rendeva tutto più sereno e ti lasciava sempre con la sensazione di essere migliore di quanto pensavi, perché era lui che ti vedeva così.

Una coppia formidabile quella di Silvio e della nostra cara Liride, una compagna che ha affrontato in modo esemplare la terribile prova. Una famiglia unita e piena di una comunicativa gioia di vivere, che ha potuto trasmettere ai figli e agli amati nipoti il piacere di stare insieme e il gusto della conoscenza.

Questo l'ha certamente sostenuto nel suo pesantissimo calvario, durante il quale è riuscito a mantenere una serena compostezza, scherzando persino, nelle telefonate scambiate durante il nostro soggiorno montano, così diverso dagli altri perché lui non c'era.

Tanti anni fa mi raccontò che da ragazzino sognava di raggiungere il Sapere del Tutto, la Sapienza Universale – come i filosofi dell'antica Grecia l'avrebbero definita – e solo dopo lasciare la vita terrena. Lui stesso sorrideva raccontandomi il sogno della sua prima giovinezza. Ma oggi, a noi che abbiamo condiviso con lui tante diverse esperienze, piace pensare che questa è stata veramente la sua vita, una vita vissuta intensamente, sempre spinta dalla curiosità che è l'origine della vera conoscenza, mai disgiunta in lui dal gusto per la vita.

Una grande insegnante, che anche lui ha conosciuto, diceva che dopo la nostra scomparsa saremo tante volte ricordati dalle persone che ci hanno conosciuto ed amato e solo quando l'ultimo, per l'ultima volta, ci avrà ricordato, solo allora saremo veramente scomparsi.

Passerà molto tempo, allora, prima che il nostro Silvio sia veramente scomparso e nessun saluto ci sembra più adatto per lui della formula tratta dalla tradizione dell'amato-temuto latino:

“Addio, Silvio, che la terra ti sia lieve”.

*Gianni Canè*

*Silvio, che a questa nuova versione del notiziario ha creduto e lavorato intensamente, ci ha lasciato molteplici testimonianze di questo suo ultimo impegno. Non ci sorprenda, quindi, che alcuni articoli portino la sua firma, in questo e nei successivi numeri: è un modo per sentirlo ancora tra noi...*





*Tra le iniziative organizzate da Nuova Micologia, la "Settimana per lo studio della flora micologica alpina" ed i "Week end micologici" occupano un posto di rilievo. Riviviamo tali momenti con il commento dei soci che vi hanno preso parte.*

## **La settimana a Valdidentro**

La nostra settimana micologica-naturalistica è diventata ormai un appuntamento irrinunciabile. Quest'anno si è svolta in Valtellina, e precisamente ad Isolaccia in Valdidentro.

Come sempre a inizio settimana viene stilato un programma molto puntuale di tipo naturalistico; per i funghi invece si stabilisce la prima uscita che di norma coincide, salvo poi diversificarsi nell'arco della giornata, con quella naturalistica perché, come dice il nostro micologo Antonio, bisogna capire dove si trovano i funghi.



Questa volta i luoghi dei nostri cammini sono stati il Monte Masucco, il passo della Val Viola, il Rifugio Branca, luogo privilegiato per ammirare il ghiacciaio dei Forni del Monte Cevedale, e la Val Zebrù ai piedi del Gran Zebrù, terra di confine e teatro di scontri nella prima guerra mondiale. Di questa valle si raccontano diverse leggende a proposito della derivazione del nome

Zebrù, ma certamente la più affascinante è quella legata alla figura di Johannes Zebrusius, un feudatario medievale vissuto probabilmente nel XII secolo, il quale innamoratosi di Armelinda, forse ricambiato o forse no, non riuscì comunque a coronare il suo sogno d'amore per l'ostilità del padre di questa dama. Decise allora di partire per una crociata in Terra Santa dove rimase quattro lunghi anni. Tornato a casa ed appreso che la sua bella aveva sposato un altro, decise di ritirarsi sulla montagna dove visse in totale solitudine fino alla fine dei suoi giorni quando, sentendo l'approssimarsi della morte, si calò in un fossato e, attraverso un meccanismo da lui stesso inventato, fece ricadere su di sé un pesante masso in pietra divenuto il suo sepolcro. Si dice che il suo spirito aleggi ancora da quelle parti.

Poi il viaggio in Svizzera alla volta di Pontresina nell'Engadina con il trenino rosso del Bernina express dal quale si gode uno straordinario panorama fatto di monti, laghi e boschi di una bellezza che toglie il fiato. Sarà stato per l'altezza vertiginosa su cui si snodava il piccolo treno rosso o per l'emozione di avere una carrozza tutta per noi, con tanto di targa esterna che recitava "Gruppo Lavezzo Paolo", che abbiamo chiacchierato tanto e riso ancora di più.

I funghi invece ci hanno visto esplorare in lungo e in largo il Forte di Oga: sembravano essersi concentrati tutti in quella zona; lo sanno bene Maura, Marinella e Alberto che sono tornati con un ricco bottino, sempre nei limiti previsti dalla legge, ovviamente.

A metà settimana un micologo del posto ci ha raccontato storie di funghi di grande interesse, della loro provenienza, delle loro capacità di assorbimento dell'inquinamento, ma anche di foreste vetuste e della bellezza dei ghiacciai del posto. Il tutto condito con i dolci sardi di Mariella che ogni anno ci fa assaggiare un pezzo della sua terra.

La settimana si è chiusa come di consueto con una grande mostra di funghi con 110 differenti specie catalogate ed illustrate da Antonio con l'aiuto prezioso di Patrizia. In particolare abbiamo trovato il *Lactarius torminosus* esclusivo dei boschi di betulle e il *Suillus grevillei* tipico delle zone alpine e in particolare dei boschi di larice e inoltre una grande quantità del bellissimo *Sarcodon imbricatus*.

Dunque vita separata durante il giorno per i "fungaroli" e gli "escursionisti", ma con il piacere di ritrovarsi la sera intorno ad un tavolo per raccontarsi, scherzare e, perché no, ridere delle disavventure proprie e altrui.

*Teresa Onori*



# *Naturalmente...* FUNGHI

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

## **Phylloporus pelletieri** (Lév.) Quél.

[=*Phylloporus rhodoxanthus* (Schwein.) Bres., nom. inv.]

Regno:	Fungi
Phylum (Divisione):	Basidiomycota
Sub Phylum:	Agaricomycotina
Classe :	Agaricomycetes
SuperOrdine	Agaricanae
Ordine:	Boletales
Famiglia:	Boletaceae
Genere:	<i>Phylloporus</i>
Specie:	<i>Phylloporus pelletieri</i>

Il Genere *Phylloporus* Quélet, citando testualmente dal lavoro monografico di C.L. Alessio: *Boletus* Dill. ex L. (1985), «è l'anello di congiunzione più evidente fra Agaricales da una parte e *Boletus* dall'altra, anzi, [...] è ancor più prossimo ai funghi a tuboli che non a quelli a lamelle, tanto da far parte tassonomicamente dei primi».



Del resto, la peculiarità di *Phylloporus* si annuncia già dal nome stesso (possiamo tradurlo in 'poro lamelliforme'): in effetti, si può ipotizzare che i *Phylloporus* incarnino un curioso genere di transizione tra i funghi provvisti di lamelle e quelli con imenio tubuliforme.

Se da un lato, all'indagine microscopica, appaiono evidenti le affinità tra i generi *Phylloporus* e *Xerocomus* (spore, basidi e cistidi sono molto somiglianti), dall'altro, l'imenio dei *Phylloporus* è costituito da lamelle spesso decisamente anastomizzate e tra loro collegate tanto da formare un abbozzo di imenoforo alveoliforme (a pori allungati).

Binder (1999), adottando una sistematica su base molecolare delle Boletales, ha collocato il Genere *Phylloporus* tra gli *Xerocomus*.

Il genere *Phylloporus* in Europa, secondo la bibliografia consultata, sembrerebbe monospecifico e rappresentato, appunto, unicamente da *P. pelletieri*.

Ad un primo approccio morfologico, sono molte le caratteristiche di *Phylloporus pelletieri* che possono far pensare a *Xerocomus*: soprattutto le colorazioni e le superfici pileiche sono simili, così come le dimensioni, il portamento e la consistenza dei basidiomi.

Il caratteristico aspetto dell'imenio, invece, richiama abbastanza immediatamente l'aspetto di *Suillus cavipes*.

La specie in esame si presenta con cappello da 3 fino a 9 cm, prima convesso poi appianato, asciutto e subtomentoso (può ricordare anche *Paxillus*), bruno-rossastro più o meno scuro e talvolta con riflessi olivastri, dal margine a lungo involuto e un poco ondulato.

Le lamelle sono larghe e spaziate, anastomizzate, da adnate a decorrenti, giallo-brillante giallo-cromo, tendenti all'ocra-ruggine per sovrapposizione del deposito sporale.

Il gambo (7x2 cm.), concolore al cappello ma con toni più sfumati, appare spesso decentrato, pieno, fusiforme e occasionalmente un po' radicante, con costolature (nervature) in rilievo in continuità con il prolungamento delle lamelle; sono rilevabili alle volte residui miceliari di colore giallastro.

La carne è bianco-giallastra, bruno-rossastra appena sotto la cuticola, con viraggio rosso-vinoso al taglio. Sapore mite ed odore lieve, un poco acidulo.

Sulla cuticola di giovani esemplari di *Phylloporus pelletieri* è possibile riscontrare una reazione blu-verde ai vapori di ammoniaca, più o meno intensa.

La sporata in massa è olivastro-bruna; le spore appaiono ellissoidali-fusiformi, lisce; l'epicute è in tricoderma. Non compaiono unioni a fibbia.

Gregaria, mai o rarissimamente cespitosa, terricola, nel Lazio *Phylloporus pelletieri* è specie legata alla latifolia e non rara, nel periodo estivo, su terreni silicei. Altrove in Italia, è segnalata (come non comune) anche in boschi di conifere o misti.

Commestibile ma di scarso valore.

*Andrea Traversi*

#### Bibliografia essenziale:

- Alessio C.L. – Boletus Dill. ex L. (Fungi Europaei, Lib. Edit. Biella Giovanna 1985)
- 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)
- Lannoy G. & Estades A. (Documents Mycologiques, Mémoire hors série n. 6: Boletaceae - Flore Mycologique d'Europe, 2001)
- 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)

## **GIRO D'ORIZZONTE**

*Abbiamo pensato di realizzare una rubrica dedicata alla promozione di eventi micologici, alle novità editoriali, alle curiosità nel campo micologico, alla micologia "virtuale", le comunicazioni a contenuto micologico che si sono sviluppate sulle Rete informatica.*

*Cominciamo fornendo in questo Numero Zero il calendario dei principali eventi micoloaici.*

**NOVEMBRE 2010: XXVII Comitato Scientifico A.G.M.T.** (Associazione dei Gruppi Micologici Toscani). **Piombino**, da giovedì 18 a domenica 21. Organizzato dall'Associazione Micologica Piombinese, in collaborazione con la Segreteria Scientifica A.G.M.T., l'appuntamento di studio ed approfondimento è aperto a tutti gli appassionati ed agli studiosi di micologia. L'evento avrà luogo **dal 18 al 21 Novembre a Piombino (LI)** e prevede escursioni in località limitrofe e sessioni di revisione del materiale reperito. Per informazioni e prenotazioni, scaricare il relativo modulo d'iscrizione presente sul sito: <http://www.gruppomicologicofollonichese.it/news.htm>

**2011.** E' in fase di avanzata progettazione, comunque ancora da confermare, il **VII Corso di Formazione di base per Micologi**, biennio 2011-2012. Il Corso, articolato in due annualità secondo le disposizioni del D.M.S. 686/96, viene organizzato dalla **Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica con sede a Pila (PG)**. Informazioni sui moduli didattici, sul programma e le materie trattate, in attesa della calendarizzazione ufficiale del Corso (che avrà inizio, indicativamente, a Maggio 2011), possono essere reperite sul sito <http://www.villaumbra.org>.

*Sul prossimo numero di **Naturalmente**:*

- **Partecipare al corso per Micologi**, l'esperienza che una socia sta vivendo: impressioni, difficoltà ed emozioni nelle parole della diretta interessata.
- **Micologia in Rete.**



## OSPITI ILLUSTRI

Il dott. Vito Mario Granito – Dip.to di Biologia Ambientale, Laboratorio Biodiversità dei Funghi, Sapienza Università di Roma – ha fornito a Nuova Micologia il suo **Studio sulla biodiversità dei macrofunghi delle faggete e delle praterie del Parco Naturale Regionale dei Monti Simbruini** (Lazio, Appennino centrale). Di seguito viene riportata l'**introduzione** del prezioso lavoro. L'intero studio è consultabile nel sito dell'associazione [www.nuovamicologia.it](http://www.nuovamicologia.it).

**Introduzione.** Questo lavoro riporta e discute alcuni contenuti dell'articolo *Biodiversity of macrofungi in the beech forests and their related calcareous grasslands of the Simbruini Mounts Regional Park (central Apennine Italy)* (Granito & Lunghini, 2010) per favorirne la diffusione presso un pubblico più vasto e per informare il maggior numero di micologi sulle attuali modalità di indagine ed i risultati conseguibili. Come ben noto il mondo della micologia vede da un lato la ricerca ed il rinvenimento delle specie rare come un obiettivo particolarmente gratificante e dall'altro la produzione di elenchi di specie, che seppur utili per zone o habitat poco o per nulla noti, essendo solitamente privi di riferimenti a parametri ambientali, poco ci dicono sul legame funghi ed ambiente. Fatte queste debite premesse, che devono essere di stimolo e non solo una critica al *modus operandi* della stragrande maggioranza dei micologi, lo studio della biodiversità fungina, specialmente nelle aree protette, deve configurarsi come un contributo alla conoscenza della funzionalità degli *habitats* che caratterizzano tali ecosistemi. Questa biodiversità è essenziale per il funzionamento e la sostenibilità di un ecosistema ed il numero ed il ruolo trofico delle specie rappresenta una parte importante. Inoltre come affermato da CATOVSKY et al. (2002) lo studio della biodiversità a livello ecosistemico rappresenta una priorità della ricerca ecologica. La protezione e la gestione sostenibile della biodiversità sono diventate una questione prioritaria e di interesse globale da quando nel 1993 sono state formalizzate durante la Convention on Biological Diversity (CBD). In particolare all'interno della CBD la diversità biologica è stata definita con riferimento a due prospettive: il suo ruolo nel funzionamento degli ecosistemi ed il suo valore per la



società. Negli ultimi anni, specialmente in nord Europa (ARNOLDS 1991, ARNOLDS & DE VRIES 1993), si è accresciuta notevolmente la preoccupazione riguardo la perdita di biodiversità fungina associata a praterie e foreste naturali e seminaturali.

Il Parco Naturale dei Monti Simbruini è l'area protetta più estesa della regione Lazio e costituisce un elemento di pregio del paesaggio naturale centro appenninico. Le foreste e le praterie secondarie (ad esse dinamicamente collegate) sono ecosistemi complessi e la diversità e distribuzione delle specie che le caratterizzano sono influenzate da diversi fattori. Infatti la presenza di *habitats* idonei non è il solo fattore che determina la diversità e la distribuzione delle specie fungine in tali ecosistemi. Il regime climatico generale è ad esempio un fattore importante che influenza il pool di specie a livello locale e regionale, ma anche gli aspetti spaziali e temporali sono un elemento chiave importante (CHRISTENSEN et al. 2004). Le foreste di faggio dei Simbruini hanno un ruolo di primaria importanza sia per la notevole estensione che per la funzione paesaggistica e produttiva che assolvono. Infatti circa la metà dei boschi faggio è costituita da fustaie vere e proprie, il 29,6% da fustaie transitorie, il 15 % sono cedui a regime oltre metà turno, il 5% sono cedui invecchiati e molto limitati (0,4%) sono i boschi naturali in conversione per invecchiamento (Regione Lazio 1988). Le praterie secondarie dei monti Simbruini sono piuttosto estese e si sono originate in seguito al taglio dei boschi. Esse sono mantenute dall'uso agroforestale o sono inserite nelle serie dinamiche di recupero dei boschi (CANNATA 1992) e comprendono formazioni erbacee mesofile, xerofile di media ed alta montagna adibite a pascolo su suoli calcarei con diverso grado di evoluzione. L'area del parco è ben conosciuta ed ampiamente studiata da un punto di vista floristico e vegetazionale (FORTINI 1997, ATTORRE & BRUNO 2003), mentre i lavori micologici sono piuttosto scarsi: Pacioni e Lalli 1989, Clericuzio e Fanelli 1992, DOVERI et al. 2005, GRANITO & LUNGHINI 2004, 2006, GUZMAN et al. 2006.

In Italia, ad oggi, sono carenti le applicazioni di disegni sperimentali e di metodiche di studio mirate alla biodiversità fungina e, escludendo un piccolo numero di lavori in tal senso (tra i più recenti ricordiamo: ZOTTI & ZAPPATORE 2006, SAITTA et al. 2003); conseguentemente la scarsa conoscenza dell'ecologia e delle potenzialità bioindicatrici dei funghi in tali ecosistemi hanno contribuito al fallimento nell'adottare specifiche misure di salvaguardia della biodiversità fungina e dei loro *habitats* che rappresentano una riserva della biodiversità indigena (NEWTON et al. 2003). Questo studio, condotto nel Parco Naturale Regionale dei Monti Simbruini, con particolare enfasi sulle praterie carsiche secondarie, praticamente sconosciute, ha come scopi quello di delineare un inventario micologico dei siti al fine di evidenziare oltre alla biodiversità dei funghi presenti la loro autoecologia e quello di determinare come sia influenzata, sulla base di alcuni parametri ambientali presi in considerazione, la distribuzione delle specie fungine di prateria e di foresta.

... (continua sul sito)

*Vito Mario Granito*

## IL WEEK END A SCANNO

### **18/20 Giugno 2010: Week End di Primavera a SCANNO**

Percorsa la A/24 – A/25 provenendo da Roma, siamo usciti dall'autostrada al casello di Cocullo, piccolo paese dell'aquilano annidato in montagna, diventato famoso perché ogni anno agli inizi del mese di maggio vi si tiene la “Festa dei Serpari” in onore di San Domenico Abate che, per tradizione, protegge gli uomini dagli animali “velenosi e rabbiosi”.

Essendo il territorio forte ed aspro, l'uomo è costretto a misurarsi con le insidie della natura affidandosi alla Fede cui spesso mescola antichi riti paganeggianti.

Usciti dal casello prendiamo la SR 479, direzione “Scanno”.

Superata Anversa degli Abruzzi, conosciuta fra l'altro per l'ambientazione de “La Fiaccola sotto il Moggio” di Gabriele D'Annunzio e per la Riserva Naturale del WWF, lasciato a sinistra il bivio per Castrovalva appollaiata su uno sperone, ci inoltriamo con molte curve in un canyon fra le rocce incombenti e minacciose delle “Gole del Sagittario”.



Dopo pochi chilometri di questo ambiente “pauroso e bello”, costeggiamo un piccolo lago artificiale di sbarramento (diga dell'ENEL), che prende il nome di “Lago di San Domenico” dall'omonimo Eremo dedicato al Santo patrono di Villalago. Superata Villalago, una deviazione a destra apre sull'ampio invaso del lago di Scanno che, per l'incomparabile delicatezza delle sue acque trasforma il passaggio da un ambiente severo ad un paesaggio bucolico.

Percorso un breve tratto della “Circumlago” giungiamo al ridente Albergo “Acquevive”, meta del nostro week end primaverile.

Dopo la sistemazione in confortevoli stanze “vista lago”, segue uno dei momenti più belli della vita associativa, quello di rincontrarsi, di ritrovare momenti vissuti insieme ed il clima di amicizia che ci accomuna.

Il mattino dopo, due coraggiosi del nostro gruppo, con alzataccia, seguono un “cercatore” locale in un lungo percorso da capre fino a quota mt 1800 slm in cerca di funghi. Gli altri, dopo colazione, *migrano* molto più comodamente verso il passo di Godi a mt. 1600 slm.

Mentre la bella passeggiata del gruppo nei boschi produce solo raccolta di erbe più o meno commestibili, i due “eroi” tornano con cesti pieni di “prataioli”. Di pomeriggio il nostro micologo nella consueta conversazione sui funghi raccolti ci informerà che si tratta di *Agaricus macrosporus*. Riteniamo comunque che durante la cena, mentre li gustiamo cucinati a dovere, nessuno si sia accorto di mangiare prataioli dalle spore più grandi delle altre specie dello stesso genere...

Ma è già domenica. Pranzo veloce anticipato perché dobbiamo rientrare per la partita della Nazionale di calcio. Ma con il senno di poi, se ne poteva fare a meno...

*Luigi Pertici*



## **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 vol. 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.

## **LA MOSTRA MICOLOGICA AL SEMENZAIO DI SAN SISTO** *In collaborazione con l'Assessorato all'Ambiente del Comune di Roma*

Durante la stagione autunnale, quando con maggior frequenza ci dilettiamo ad andar nei boschi per funghi, Nuova Micologia mette in calendario un evento molto importante riguardante la realizzazione della Mostra Micologica insieme al Comune di Roma.

La manifestazione ormai è arrivata alla nona edizione e dopo le prime quattro realizzate presso varie sedi decentrate, da alcuni anni viene localizzata in uno dei luoghi più suggestivi del cuore della nostra città che è la bellissima area verde del Semenzaio di San Sisto, affacciata sulle rovine delle Terme di Caracalla, sede dell'Assessorato all'Ambiente e del Servizio Giardini del Comune di Roma.

Questo appuntamento con la cittadinanza romana amante della natura ed in particolare dei boschi, trova la sua migliore espressione all'interno dell'Arancera, vecchio edificio dell'Ottocento sorto per il ricovero delle piante di agrumi durante il periodo invernale secondo lo stile delle prestigiose ville medicee del rinascimento toscano.



Normalmente una mostra micologica è un'esibizione di funghi per amatori, appassionati e "mangiatori"; l'accento è tutto sulla corretta determinazione delle specie esposte, quindi sulla commestibilità o tossicità quando si portano a tavola.

Da un paio di anni, Nuova Micologia, sta cercando di "alzare il tiro" esponendo tanti funghi ben identificati non solo nella maniera migliore in fila sui tavoli, ma li inserisce nel loro ambiente, bosco o prato, ricostruito abilmente da parte del Servizio Giardini del Comune di Roma in una parte del vasto edificio solitamente adibito ad accogliere piante di vasta portata.

Lo scorso anno, infatti, nel terzo week-end di novembre la nostra Associazione ha realizzato la Mostra "I funghi e il bosco" che ha avuto un buon successo di pubblico e fa pensare che sia stata scelta la strada giusta per rendere i visitatori consapevoli dell'importanza dei funghi nei sistemi ecologici naturali.

Nuova Micologia, d'altra parte, non poteva rimanere sorda al sempre maggiore interesse dell'opinione pubblica nei confronti dei problemi della conservazione dell'ambiente come testimoniano l'elevata mole di studi e ricerche sui sistemi vegetali che negli ultimi anni sta assegnando all'ecologia dei funghi un livello di importanza via via sempre più elevato.

Il mondo dei funghi, peraltro, costituisce ormai un "regno" autonomo, non più all'interno ed al margine del mondo vegetale e sta diventando sempre più evidente che senza i funghi non potrebbe esserci vita sul pianeta.

Teniamo presente che, secondo Darwin, il principale fattore evolutivo è rappresentato dalla selezione naturale, fondata sulla competizione vitale e sulla sopravvivenza dell'organismo più adatto che è capace di resistere a condizioni ambientali in cui gli altri soccombono. I funghi, sotto questo profilo, sono organismi altamente evoluti che hanno sviluppato nel tempo una serie di caratteristiche che hanno permesso di espandere enormemente la loro capacità di sopravvivenza.

Tale processo evolutivo può essere testimoniato dal numero di specie esistenti (si stima che solo gli insetti siano più numerosi) e dall'estensione della loro biomassa, soprattutto nel suolo, dove svolgono ruoli fondamentali per la vita della biosfera, come demolitori di sostanze organiche e pertanto mineralizzatori dei terreni e promotori della crescita della piante erbacee ed arboree.

A dimostrazione della loro importanza nell'equilibrio dei sistemi naturali e del loro successo evolutivo i funghi sono presenti ovunque, perfino in Antartide con una capacità di sopravvivenza a condizioni ambientali estreme determinate da stress idrico, nutrizionale, ossidativo, termico e tossico.

La Mostra micologica, pertanto, è una favorevole occasione per entrare nel mondo dei funghi e imparare a leggere alcuni aspetti del grande libro della natura.

*Paolo Lavezzo*



*Edizione 2009: il  
senatore Stefano  
De Lillo inaugura  
la Mostra*

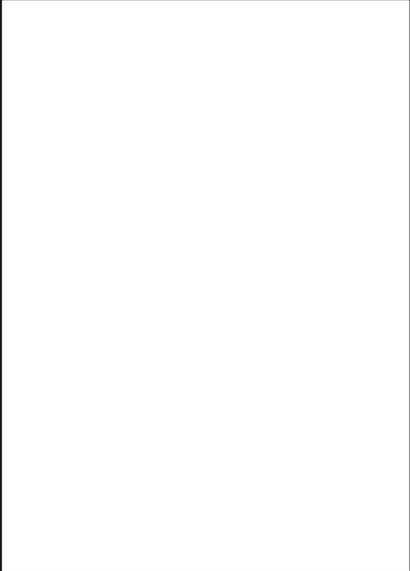
## LA FESTA DI PRIMAVERA

L'annuale incontro dei soci per festeggiare la primavera si è svolto quest'anno a maggio nella località Monte Gelato, territorio vicino Viterbo.

La gita è stata piacevolissima, il posto bellissimo, la giornata splendida e tutta l'organizzazione ha funzionato in modo perfetto.

Alle ore 9 ci siamo dati appuntamento al Centro Commerciale "Le Rughe", sulla Cassia, per raggiungere insieme il luogo prescelto. La fila di macchine era piuttosto lunga dato l'alto numero di partecipanti.

La Festa di Primavera raccoglie sempre molte adesioni, sia perchè dopo il periodo invernale si ha desiderio di trascorrere una giornata all'aria aperta, sia perché la classica grigliata prevista nel programma fa allegria e spinge anche gli indecisi ad aderire.



Nella proposta di quest'anno c'era un elemento in più che ha suscitato curiosità: la notizia che l'escursione micologica si sarebbe conclusa con una "ricca grigliata da gustare nei pressi delle Cascate che caratterizzano la zona".

In effetti, quando siamo arrivati, siamo rimasti piacevolmente colpiti dall'amenità del posto. Il gruppo della nostra associazione come di consueto si è diviso tra i cercatori di funghi e gli amanti delle passeggiate naturalistiche. Il luogo permetteva di soddisfare entrambe le esigenze. Nel bosco, a dire il vero, non c'era molto, ma i più accaniti raccoglitori sono riusciti a trovare numerosi esemplari di *Marasmius oreades* ("gambesecche") nel prato circostante. Al tavolo del micologo sono state

portate comunque varie specie di funghi e la lezione di micologia è stata come al solito seguita con molto interesse da tutti.

L'aspetto naturalistico della gita è stato esaltato dal paesaggio affascinante che si poteva godere facendo una passeggiata nella zona. Attraverso un sentiero ombroso tra lecci, aceri, pioppi e felci, in compagnia di civette e picchi si arriva facilmente alle tante piccole cascate naturali del fiume Treja, uno scenario semplice e rilassante che ha fatto da sfondo a numerosi film. I più informati hanno riconosciuto il posto e hanno raccontato che lì venivano girati negli anni sessanta film a carattere mitologico, quelli ambientati nell'antica Roma ed il filone dei western all'italiana. Nelle vicinanze ci sono gli importanti resti di un mulino ad acqua utilizzato dal 1830 fino alla fine della Seconda Guerra Mondiale che sfruttava l'energia delle acque del fiume Treja e la cui torretta era utilizzata per difendere il guado.

Ma il clou della giornata è stato il pranzo. Quando Alberto Tommassi e Anna Alberici hanno chiamato, tutto il gruppo si è raccolto intorno alla lunga tavolata che era stata apparecchiata come se fossimo ad un ristorante: vino,

acqua e bibite a volontà, ricco antipasto con sottoaceti, salumi e formaggi.



Naturalmente non poteva mancare il primo, con delle ottime fettuccine esprese, cotte nella cucina dell'agriturismo che ci ospitava. La grigliata è stata veramente ricca, con carne, braciole di maiale e salsicce a volontà. Per finire, frutta e dolce.

Nel pomeriggio c'è stato ancora spazio per passeggiate o per discorsi tra amici, prima del rientro in città.

*Maura Rossi*

## **I FUNGHI NEL PASSATO**

In questo breve scritto vorrei solo dare l'idea di come i funghi, queste entità piene di mistero e di fascino per i nostri padri, sono stati considerati ed utilizzati dall'uomo nel passato.

In generale la documentazione in proposito non abbonda. Cercando le fonti in base agli usi è chiaro che quello in cucina è dominante. Non bisogna, però, dimenticare che alcuni funghi sono stati da sempre portati in tavola per scopi un po' particolari come fare "un viaggio" ricorrendo ad una droga di facile reperimento o far fare ad altri "un viaggio" senza ritorno.

Come fonti per il passato più remoto abbiamo solo qualche resto "archeologico" fortunatamente conservatosi. In Egitto, in tombe già delle prime dinastie, sono presenti riferimenti ai funghi come "pianta dell'immortalità" riservata quindi solo al faraone. Nei racconti di molti viaggiatori e missionari del '600 ci sono cenni che fanno risalire al neolitico l'uso di alcuni funghi nei rituali degli sciamani e dei ricchi del nord Europa e nord Asia. Il fungo più comunemente usato era la *Amanita muscaria* che veniva consumata cruda come droga principale nelle cerimonie.

L'uomo è riuscito a scoprire anche che poteva usare il *Piptoporus betulinus*, fungo parassita della betulla, come antibatterico ed emostatico (mummia di Similaun 3.300 a.C.) oppure il *Fomes fomentarius* come fungo dell'esca per accendere il fuoco (giacimento neolitico di Charavines, in Francia).

Nel mondo greco alcune citazioni di Ippocrate ci raccontano dell'uso dei funghi come medicinali ed un insieme di immagini in bassorilievo nell'urna Lovatelli ce lo conferma.

Dobbiamo giungere, però, in epoca romana per disporre di un nucleo di materiale di una certa consistenza. Plinio, Seneca, Marziale e molti altri citano i funghi e nel IV secolo viene diffuso il primo vero ricettario attribuito forse a Marco Gavio Apicio, vissuto sotto Augusto e Tiberio. Il “De re coquinaria” ci fornisce ben due capitoli dedicati ai funghi. Il primo tratta delle “spugnole” ed elenca sei ricette, l’altro è dedicato ai funghi “farnei e boleti” con distinte ricette.

Oltre alla scarsità del materiale c’è un ulteriore elemento di complicazione connesso alla difficoltà di precisa identificazione dei funghi, fatto intrinseco nel trattare materie deperibili. Infatti non è chiaro cosa siano i “funghi farnei”, forse sono i nostri porcini o più tipi di funghi che hanno in comune il medesimo habitat. I “boleti” sono quasi sicuramente gli ovoli - così traducono in molti - e, d’altra parte, l’esistenza di “Calyculos” citati nella quinta ricetta di Apicio ed una annotazione di Plinio sui funghi lo confermerebbe.

C’è poi un salto di ben dieci secoli prima di trovare notizie sull’uso dei funghi e solo a partire dal ‘300 cominciamo ad avere con una certa continuità della documentazione sul loro uso in cucina e fuori di essa. Una ricetta per una “torta de funghi bona e perfettissima”, che risulta accettabile anche per il gusto moderno, la troviamo ne “Il libro per cuoco” di anonimo veneziano.

Poco più tardi leggiamo nel libro “De arte coquinaria” del Maestro Martino, cuoco del patriarca di Aquileia, la seguente ricetta: *“Netta li fonghi molto bene et falli bollire in acqua con doi o tre capi d’aglio et con mollicha di pane. Et questo si fa perché da natura sonno venenosi. Dapoi cavagli fora et lassa ben colare tutta quella acqua in modo che restino asciutti et dapoi frigili in bono olio, o in lardo. Et quando son cotti mettevi sopra delle spezie.”*

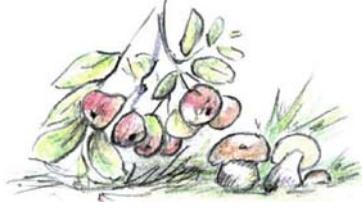
Si evince, quindi, che i funghi si mangiavano, ma essendo considerati piuttosto pericolosi, venivano portati in tavola dopo essere stati parecchio bistrattati.

A conferma il Felici, medico e naturalista marchigiano, così scrive: *“non mi è parso lassar indietro i fonghi, benché sia cibo molto stravagante e pericoloso e più presto da lassarlo fuori della tavola che nella tavola porlo.”*

Poco più tardi però, non mancano testimonianze di apprezzamento entusiastico come scrive il modenese G. Castelvetro a proposito di una sua ricetta sui prataioli: *“E così chi ne mangia e non se ne lecca le dita non istimo che quel tale s’intenda bene della vera bucolica.”*

Come ultima considerazione possiamo dire che i funghi, nel passato, rivestivano un modesto interesse economico e fino a tempi recenti sono stati considerati un cibo povero, tanto che il Belli, in uno dei suoi sonetti, parla di “nozze co li fonghi” per indicare un matrimonio povero.

*Liride Calò Serbassi*





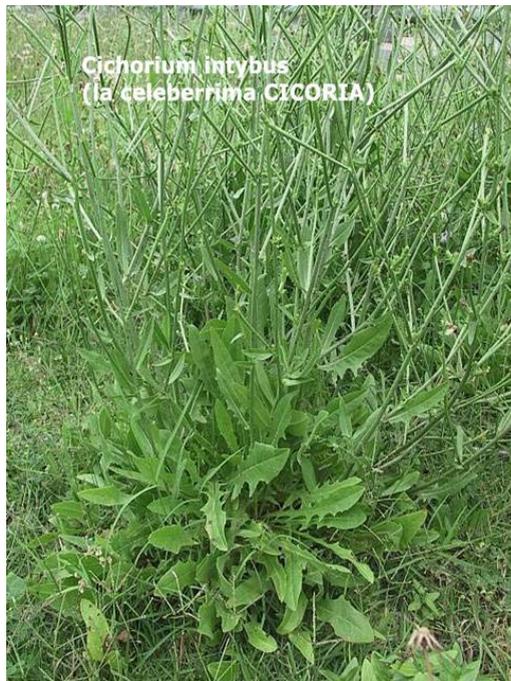
## IL CORSO SULLE ERBE SELVATICHE COMMESTIBILI

### LE BUONE ERBE ALIMENTARI

La vita moderna, sempre più frenetica e sempre più frettolosa spesso rischia di diventare sempre più artificiosa e lontana da tutto quello che per alimentarsi sapeva di natura.

Le verdure coltivate diventano pertanto sempre più “spinte”, cioè sempre più tenere, sempre più di taglia maggiorata, sempre perfette nella forma e quindi lontane dall’archetipo originale, ma, purtroppo, anche sempre meno ricche di sapore, di profumi, di aromi, di contenuti vitaminici.

Come per i vitelli o i polli, anche in questo caso si compra soprattutto... acqua.



Conosciamo l’importanza delle “fibre” nell’alimentazione, ma constatiamo che spesso vengono scioccamente scartate le verdure o parti delle verdure meno tenere e fibrose per correre poi a comprare, e a caro prezzo, la crusca in farmacia.

Molte volte però la gente che ha più tempo libero dagli impegni di lavoro stressanti cerca di raccogliere da sé la verdura per una stimolante insalatina primaverile o per una “saltata” in padella o per il ripieno di una torta rustica o di delicati tortelli di ricotta.

Anche per il fascino che procura la raccolta delle erbe e dei frutti spontanei e l’aspetto appagante che ciò che si raccoglie può servire e può tornare utile, ha

indotto Nuova Micologia ad ampliare l’orizzonte dei propri obiettivi indirizzandosi su una visione globale di attenzione e cultura naturalistica che abbraccia in modo particolare il mondo vegetale e l’ambiente in generale.

Per stimolare la curiosità ed avviare i soci ad una più approfondita conoscenza della natura, negli ultimi anni sono stati organizzati dei corsi per il

riconoscimento e l'utilizzo delle erbe alimentari che hanno visto un particolare successo, sia tra gli associati, sia tra le altre persone che hanno colto questa occasione per avvicinarsi all'associazione. In particolare nella primavera del 2009 sono state effettuate tre giornate di formazione ed altrettante nel 2010, per un totale di 60 specie commestibili illustrate. Nell'ultima sessione di corso risultavano iscritti 61 partecipanti. Alla conclusione di entrambe le sessioni è stata organizzata un'escursione alla riserva di **Decima Malafede** con lo scopo di approfondire "sul campo" le nozioni apprese. L'ottima riuscita dell'iniziativa suggerisce la ripetizione anche per il 2011 della piacevole esperienza.

Può essere utile accennare anche al fatto che l'utilizzo delle erbe selvatiche come cibo può essere considerata come una valida pratica terapeutica.

Non passa giorno che medici e dietologi suggeriscano diete che contengano dosi abbondanti di frutta e verdura.

Infatti, le piante che in questi corsi vengono prese in considerazione, hanno quasi sempre numerose proprietà medicinali e la loro introduzione nell'alimentazione può significare, non solo mangiar bene, ma anche mantenersi sani, disintossicarsi, risolvere senza fatica e senza prodotti chimici certi piccoli disturbi piuttosto frequenti e comunque fornire all'organismo sali minerali e vitamine e favorire il processo digestivo.

Significa inoltre prendersi cura preventivamente del proprio corpo e non occuparsi di lui quando qualche male ci dà fastidio.

Occorre tuttavia tener presente l'aspetto inderogabile, da cui non si può prescindere, secondo il quale bisogna conoscere perfettamente le piante che si vogliono raccogliere; la conoscenza, come per i funghi, non è un optional, ma è una necessità vitale.

*Paolo Lavezzo*



**Decima Malafede**

*E' già possibile versare la quota associativa per l'anno 2011. Importi e modalità sono indicati alla terza pagina di copertina.*

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

## Schede: Le erbe dei nostri campi

### **Borragio officinalis L.**

Nomi volgari italiani:

Boragine, borragine, borra-  
na.

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

Erbacea annua completamente pelosa. Foglie semplici spesse, alterne, con la faccia superiore fortemente rugosa e con peli rigidi. Fiori ermafroditi rosa a 5 petali, (viola quando fecondati), riuniti in infiorescenze scorpioidi. Odore tenue, caratteristico.



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

Ovunque, in tutta Europa, fino a 1.000 metri. In passato intensamente coltivata come pianta da orto, continua ad esserlo in certe località.

#### **Informazioni di Cucina:**

Erba molto nota e consumata, si trova spesso anche sui mercati, soprattutto in Liguria.

Va curata la scelta delle foglie a seconda degli usi. Con le più grandi si possono fare solo involtini, quelle medie e piccole fritte con la pastella, o usate come ripieno per ravioli o torte rustiche; anche lessate nel misto.

I fiori sono buoni e belli per guarnire l'insalata (togliere i calici sempre un po' ispidi) e anche per colorare l'aceto (in rosso).

#### **Informazioni di storia e folklore:**

Originaria dell'Asia Minore il suo nome attuale compare dal XIII secolo per indicare la pianta, allora coltivata negli orti.

*“Può dire la Boragine, e ciò non è bugia:  
io ti conforto il cuore e genero allegria”.*

I versi della Scuola Salernitana si riferiscono al principale merito che gli antichi attribuivano alla Boragine: la virtù di scacciare la melanconia. Il suo nome deriverebbe dal latino *burra* “stoffa ruvida”, facendo allusione alla pelosità di tutte le sue parti, o dall'arabo “*abou rrash* = padre del sudore”, per le capacità sudorifere attribuitele.

*Silvio Serbassi*



## L'angolo delle ricette

### **Tortino di alici con indivia.**

E' un'antica ricetta della cucina santostefanese derivata dalla tradizione culinaria ebraica.

Stendete sul fondo di una pirofila uno strato di foglie di alloro, adagiatevi sopra le alici diliscate aperte che ricoprirete con mollica di pane bagnata nell'aceto e nel vino, pomodorini a pezzetti, olive all'acqua denocciolate e tagliuzzate, capperi, prezzemolo, aglio, olio, sale e peperoncino.

Ricoprirete il tutto con foglie d'indivia sulla quale stenderete un secondo strato del tutto simile al primo, ad esclusione delle foglie di alloro. Passate in forno per circa trenta minuti e servite freddo.

### **Zuppa di cardoncelli**

Ingredienti per 4 persone: *1 Kg Cardoncelli, 1 limone, ¼ bicchiere di aceto, un uovo, parmigiano o pecorino, 250 gr di pastina (conchigliette, farfalline, ditalini rigati etc), sale e olio extra-vergine d'oliva.*

Mondate, tagliate a pezzi e lessate i cardoncelli (sono la specie selvatica del gobbo, che si trova e vende sui mercati della Puglia, da non confondere con il *Pleurotus eryngii*), eliminate le parti dure, dividete le costole in pezzi da 4-6 cm, levate la peluria internamente ed esternamente.

Eseguite il tutto rapidamente per non far ossidare le costole incise dal coltello e strofinatele con mezzo limone versandole in una pentola colma d'acqua con mezzo bicchiere di aceto. La stessa operazione va fatta con il cuore dei cardoncelli (è la parte più delicata avvolta da filamenti legnosi che vanno asportati). In una pentola d'acqua leggermente salata, a cui a piacere si può aggiungere il succo di mezzo limone, appena ad ebollizione versate i cardi e fate bollire per circa 40 minuti a fuoco leggero e pentola coperta. A cottura quasi ultimata aggiungere nella pentola 40-50 gr. di parmigiano o pecorino a seconda dei gusti e per ultimo un uovo sbattuto con una forchetta in una terrina. A parte cocete la pastina, scolatela in una terrina e mescolate con il brodo dei cardi ed un filo di olio extra-vergine d'oliva.

*Silvio Serbassi*



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

## PARCHI ITALIANI, UN VERO PRIMATO IN EUROPA

Nessun altro Paese in Europa può vantare un così alto numero di aree protette. E' un primato che, oltre a rappresentare un "fiore all'occhiello" per l'Italia, offre un prezioso supporto al settore del turismo.

Il piacere di escursioni e gite all'aria aperta costituisce, soprattutto per gli amanti della Natura, uno strumento indispensabile di "evasione" dalle cure della vita cittadina. L'Italia è leader con: 24 parchi nazionali, 144 parchi regionali, 146 riserve naturali statali, 30 aree marine protette, 378 riserve naturali regionali e 446 altre aree naturali protette. Per un totale di oltre 3 milioni di ettari, ovvero quasi l'11% dell'intero territorio nazionale.

E' un patrimonio immenso che polarizza una crescente attenzione dei visitatori per queste mete, anche in un periodo di piena crisi economica. E' stato, probabilmente, uno dei pochi settori che nel 2009 ha registrato un trend positivo.

**La Piscina delle Bagnature  
nel Parco Nazionale del  
Circeo**



Secondo i dati diffusi da Federparchi, infatti, le aree protette costituiscono un settore strategico del turismo: sono passati da 4.610.000 visitatori nel 1995 a ben 64 milioni nel 2009, nonostante la crisi economica. Va quindi rilevato grande interesse da parte di tutti: il turismo nei parchi è molto seguito, nonostante se ne parli relativamente poco, rispetto ad altre forme d'impiego del tempo libero. Dai "media", infatti, viene dato maggior rilievo ad altre forme turistiche: spiagge gremite, stazioni sciistiche, centri storici o aree archeologiche costituiscono le immagini che maggiormente affollano i nostri televisori quando si parla di vacanze o tempo libero. Da parte dei media, dunque, c'è una scarsa attenzione all'argomento.

Conseguentemente risulta esserci poca conoscenza degli ambienti naturali che ci circondano. Quanti di noi sanno che nel Lazio vi sono complessivamente 81 aree protette? In particolare esse sono così suddivise:

- 3 parchi nazionali (Abruzzo, Lazio e Molise; Circeo; Gran Sasso e Monti della Laga);
- 15 parchi regionali;
- 2 aree marine;
- 10 riserve statali;
- 29 riserve regionali;
- 22 altre aree protette.

Incredibile, vero? In sostanza le aree protette naturali sono una ricchezza inestimabile, non solo dal punto di vista strettamente ambientale, ma anche economico.

Dati forniti dalla Fondazione Univerde dimostrano infatti che queste aree producono un giro d'affari annuo complessivo di circa 2 miliardi di euro, con 86 mila occupati, (4.000 diretti, 17.000 nell'indotto dei servizi, 65.000 nell'indotto del turismo, dell'agricoltura, dell'artigianato, del commercio), 2.450 centri visita, strutture culturali e aree attrezzate.

L'ambiente va quindi visto come *opportunità* e non come *vincolo*. E proprio i parchi italiani ne sono un esempio visto che sono strettamente integrati con l'insediamento ed l'attività umana. Solo all'interno dei perimetri dei parchi nazionali si possono contare circa 1700 centri storici, per una popolazione stimata in oltre 900.000 abitanti; il numero di residenti in tutti i parchi italiani e' complessivamente prossimo ai 4 milioni e mezzo.

Il 33% dei Comuni italiani ha parte del proprio territorio interessato da un parco; la percentuale sale al 68% se si considerano i piccoli Comuni con meno di 5.000 abitanti.

In un periodo storico, dunque, dove l'attenzione alle tematiche *verdi* e' in crescita costante, la sfida e' proprio questa: diffondere la cultura e l'amore per l'Ambiente, creando altresì valore per quanti si adoperano per conservare integro il grande patrimonio che la Natura ci ha donato.

*Antonio Lavagno*

Fonti: Televideo RAI; Parks.it; Federparchi; Fondazione Univerde

**Il lago di Barrea nel  
Parco Nazionale  
d'Abruzzo, Lazio e  
Molise**

## **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)*

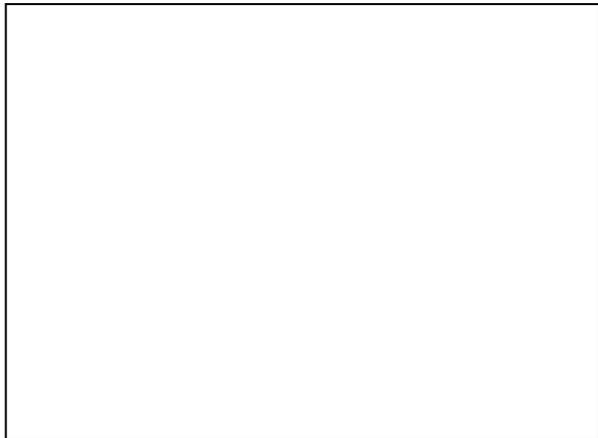
Poster "*Le Boletaceae*"      Poster "*Le Amanitaceae*"

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

## CONCORSO FOTOGRAFICO

Lo scorso anno per la prima volta Nuova Micologia ha indetto tra i propri soci un concorso fotografico avente per tema il mondo micologico.

Sono state presentate complessivamente 57 immagini, di buona qualità ed originalità, sia nella composizione che nell'inquadratura.



La giuria, ha facilmente individuato la foto vincente: "Il bacio del sole" di Andrea Traversi (a fianco). Viene ritratto un bell'esemplare di *Laetiporus sulphureus*. La grande cura dell'inquadratura crea, con l'aiuto dei raggi solari e dello sfondo adeguatamente sfocato, un effetto quanto meno inconsueto e suggestivo.

Si può prendere visione delle altre foto vincenti e delle immagini più significative consultando il nostro sito, [www.nuovamicologia.com](http://www.nuovamicologia.com).

Il gradimento mostrato dai soci per la prima edizione del concorso, ha suggerito la replica dell'iniziativa per l'anno corrente, apportando una leggera modifica al regolamento. Visto il successo riscontrato dal corso di formazione sulle erbe commestibili, per l'edizione 2010 si è deciso di allargare il tema del concorso anche a queste. La gara propone quindi il seguente tema: "**GLI AROMI DELLA NATURA: le piante selvatiche, i funghi, le erbe di prati e campi utilizzati per l'alimentazione**". Si precisa che, per quanto attiene i soli funghi, possono considerarsi compresi nel tema anche quelli sospetti o velenosi.

Si può partecipare con un massimo di 10 immagini, consegnandole **entro il 6 dicembre**, secondo le modalità espone nel bando di concorso pubblicato sul sito sopra indicato.

*Antonio Lavagno*

### BIBLIOTECA

*Un ricco assortimento di titoli 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 espone in sede.*

## I lunedì del socio al circolo

Dopo alcuni anni di corsi, conferenze e riunioni svolte presso i locali di altri enti o associazioni, quando finalmente abbiamo ottenuto la sede del Dopolavoro ferroviario di S. Lorenzo, si è pensato di dedicare una giornata della settimana alla gran parte delle attività dell'associazione.

Nasce così l'appuntamento del lunedì al circolo, per parlare di funghi dal vero, raccolti dai soci il sabato e la domenica precedenti. Un micologo dell'associazione provvede a fare la determinazione, illustrando le caratteristiche, la commestibilità e l'ambiente di crescita di ogni specie.

Il lunedì pomeriggio diventa quindi l'occasione per incontri socializzanti, con scambi di conoscenze sui funghi, sui recenti ritrovamenti e di aggiornamento sulle altre attività dell'associazione.

Il lunedì viene poi dedicato alle numerose conversazioni di carattere micologico, botanico, scientifico, naturalistico o di qualsiasi altro argomento possa interessare i soci. In particolare va segnalata, negli ultimi anni, l'introduzione di argomenti culturali, che hanno incontrato il gradimento dei soci.

Questo appuntamento fisso del lunedì è diventato così un importante e prezioso momento di riferimento, tant'è che ci si lascia tra soci con il saluto: ci vediamo lunedì prossimo al circolo!

## Corsi di formazione

La legge regionale del Lazio n. 32/98 ha istituito i corsi di formazione micologica per il rilascio del tesserino obbligatorio per la raccolta dei funghi.

I corsi di formazione micologica svolgono un ruolo importantissimo per far conoscere anche l'organizzazione e le attività dell'associazione, al fine di acquisire nuovi soci.

Le lezioni per i corsi sono tenute da tutti i micologi dell'associazione, con notevole impegno e professionalità. Viene seguito il canovaccio fornito dal programma regionale con l'apporto delle conoscenze personali di ognuno dei docenti. La parte teorica viene supportata da un'apposita guida ai corsi e da proiezioni d'immagini, poi integrata dalle ulteriori lezioni sul campo in occasione delle escursioni micologiche.

Attraverso i corsi viene trasmessa ai partecipanti una formazione di base necessaria per una più approfondita conoscenza del mondo micologico, ma anche lo stimolo all'osservazione, al rispetto ed all'amore per la natura.

*Antonio Mallozzi*

### **IL NOSTRO SITO: [www.nuovamicologia.com](http://www.nuovamicologia.com)**

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



## DIVAGANDO SU...



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

*Riviviamo la visita del 27 marzo 2010 al Santuario della Fortuna Primigenia e al Museo Archeologico Nazionale Prenestino di Palestrina attraverso il racconto della nostra "guida".*

La visita a Palestrina si è svolta con l'intento di collegare logicamente e visivamente i luoghi in cui intorno al secondo secolo a.C. ha conosciuto il suo massimo splendore un celeberrimo santuario, quello della Fortuna Primigenia, di straordinario interesse storico, religioso, e architettonico. La visita, per questi motivi, è risultata piuttosto varia e a tratti faticosa.

E' iniziata dalla piazza Regina Margherita, su cui si affaccia il Duomo e da cui si ha accesso a un'area di grande interesse archeologico, e in cui, tra l'altro, è in



corso una campagna di scavo che sta rivelandosi molto fruttuosa. La zona, occupata dal Foro della città romana, è quella in cui sono stati ritrovati i due celeberrimi mosaici, quello "nilotico" esposto nel museo di Palestrina e quello "dei pesci" ancora visibile *in situ* (foto a fianco).

I nuovi scavi, resi possibili dal recente esproprio dell'edificio del seminario che si affaccia sulla piazza, sembrano indicare la presenza di un *Iseo*, cioè di un tempio dedicato a Iside, e quindi porterebbero a una nuova interpretazione di questa parte del sito archeologico. Gli scavi in corso non sono visibili, ma è stata fornita una esauriente documentazione fotografica sulla loro importanza.

La visita è proseguita con il trasferimento a piedi alla base dei terrazzamenti che facevano parte della zona inferiore del Santuario della Fortuna Primigenia. La salita dalla base del santuario ha ricalcato il percorso cerimoniale e penitenziale (lo è stato in un certo senso anche per noi...) che consentiva ai pellegrini di raggiungere il luogo del culto al culmine della salita. L'accesso alle strutture del santuario, reso possibile purtroppo dal bombardamento aereo del gennaio 1944, ha consentito una interpretazione efficace del progetto dell'architetto (probabilmente greco) e delle sue invenzioni scenografiche atte a sottolineare i contenuti mistici del pellegrinaggio. Al

culmine dei terrazzamenti si è visitato il cosiddetto antro delle sorti, un sito di culto oracolare, citato da Cicerone e identificato dai resti ritrovati sul posto. Questo sito costituisce un tempio nel tempio e contribuisce a capire l'importanza del luogo di culto nell'antichità.

Un'ulteriore salita ci porta in presenza della parte del santuario che è stata riedificata prima dai Colonna e poi dai Barberini, e che è attualmente visibile nel suo aspetto rinascimentale. Il palazzo Barberini ospita un museo nel quale sono stati raccolti i numerosi reperti archeologici ritrovati nell'area dell'antica *Praeneste*. Pur in questa veste "moderna", nel palazzo è possibile identificare le parti connesse con l'uso originariamente progettato per il santuario: il teatro per le cerimonie religiose, la scala a chiocciola per accedere al sacello e il sacello stesso. Un plastico, esibito nel locale antistante quello in cui viene esibito il mosaico nilotico, mostra con buona attendibilità quale dovesse essere l'aspetto dell'imponente santuario.

Si può concludere che la partecipazione dei numerosi soci alla visita è stata interessata, vivace e attiva. Considerando che quasi tutti conoscevano bene il santuario da visite precedenti, si può dedurre che l'impostazione della visita è stata apprezzata ed è stata di stimolo per una efficace rilettura dell'intero sito.



*Claudio Lilloci*



*Un particolare del Mosaico Nilotico*



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

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

Sede legale: via Venanzio Fortunato, 54 - 00136 Roma

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

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

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

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

**IT82K0760103200000016519043**

Quote associative 2011:

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

Rinnovo ordinario..... € 35,00

Prima iscrizione (\*)...... € 40,00

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

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

*Naturalmente* - notiziario di Nuova Micologia

NUMERO ZERO – novembre 2010

Comitato di redazione: Teresa Onori,

Antonio Lavagno, Fausto Museo, Andrea Traversi, Achille Zuchegna

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

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

