Notiziario di Naova Micologia Secondo semestre

"Naturalmente – notiziario di Nuova Micologia"

Numero 4: secondo semestre 2012

Stampa: giugno 2012

INDICE

	pag
Editoriale	3
Naturalmente FUNGHI	4
Giro d'orizzonte:	6
Ricordi micologici 2011 di Licia Alpago Novello	9
Il corso di microscopia	13
Dalla Cina con il "fungo gigante"	14
Organi sociali di Nuova Micologia	14
Il Concorso fotografico	15
Il corso sulle "Buone erbe alimentari"	17
Schede: Le erbe dei nostri campi, Crithmum maritimum	18
L'angolo delle ricette	19
Ospiti illustri: Stefania Petrosillo	20
Le attività del primo semestre 2012	
Lunedì al circolo	25
Corsi	26
La Mostra micologica autunnale	27
Escursioni didattiche	27
Weekend autunnale	30
Nuovi organismi scoperti nel 2011	30



In prima di copertina:

Coprinellus micaceus (Bull.) Vilgalys, Hopple & Jacq. Johnson [= **Coprinus micaceus** (Bull.) Fr.].

La copertina di questo numero ospita il particolare della foto di Bruno Caporaletti "Zuccherini" che ha vinto la sezione micologica del concorso fotografico 2011.





Care amiche e cari amici di Nuova Micologia,

dopo un semestre fruttuoso per la vita associativa, sia per le molte attività svolte, cui hanno attivamente partecipato un numero crescente di soci, sia per la definizione e avviamento del nuovo assetto della nostra associazione attraverso le decisioni adottate dall'assemblea in merito allo statuto e agli organi sociali, Naturalmente vi presenta per il secondo semestre un programma caratterizzato da una grande varietà d'iniziative amatoriali e scientifiche.

Soffermandomi brevemente sul nuovo statuto, ricordo che lo stesso integra le finalità di Nuova Micologia per sottolineare le sue funzioni di organizzazione di utilità sociale rivolte al rispetto degli ecosistemi e alla salvaguardia ambientale; mantiene la micologia come settore principale dell'associazione e contestualmente formalizza le attività del settore della botanica che da tempo svolge significative iniziative; allarga l'orizzonte delle attività verso i giovani e la cittadinanza.

Nell'invitarvi a prendere visione della composizione dei nuovi organi sociali e tecnici dell'associazione a pag. 14, formulo i più affettuosi auguri per lo svolgimento delle sue funzioni ad Antonio Lavagno, nuovo segretario generale della associazione.

In merito alla composizione degli organi occorre sottolineare che gli stessi vedano accanto a quanti da anni operano fattivamente anche numerose "new entry" che si sono fatte apprezzare collaborando alla vita associativa. In proposito ricordo che tutti i soci possono contribuire alle attività promosse e realizzate dai comitati prendendo diretto contatto con i coordinatori degli stessi.

Il primo semestre è stato altresì caratterizzato dal concretizzarsi di un'iniziativa promossa da Nuova Micologia in collaborazione con l'AMER e il GAMEL finalizzata a far nascere un "coordinamento permanente" tra la associazioni botaniche, ecologiche e micologiche di Roma e provincia, denominato CABEM, cui hanno aderito numerose associazioni dei diversi settori. Attraverso Naturalmente, i siti web e le newsletter dell'associazione sarete costantemente informati anche sullo sviluppo e sulle attività CABEM, certi che troveranno anch'esse l'interesse e la partecipazione attiva dei soci di Nuova Micologia.

Auguro buone vacanze a tutti i nostri cari lettori e in bocca al lupo per le uscite micologiche e botaniche dei prossimi mesi. Alcuni tra noi si ritroveranno in Austria a fine agosto, per tutti l'appuntamento è in sede a settembre.

Luigi Corbò





Naturalmente... FUNGHI

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

Sphaerobolus stellatus (Tode) Pers.

Regno: Fungi

Phylum (Divisione): Basidiomycota
Sub Phylum: Agaricomycotina
Classe: Agaricomycetes

Ordine: Phallales

Famiglia: Sphaerobolaceae Genere: Sphaerobolus Specie: Sphaerobolus

stellatus



Si tratta di una minuscola specie inquadrabile nel c.d. gruppo dei "Gasteromiceti". *Sphaerobolus stellatus* cresce su legno e frammenti vegetali marcescenti di latifoglia e conifera, su segatura e lettiera vegetale: in letteratura ne viene segnalata la crescita anche su letame. Dunque, si tratta di una specie saprotrofa, tendenzialmente ubiquitaria. L'epoca di crescita dei basidiomi va dall'autunno alla primavera. Essi crescono isolati, ma sono spesso gregari in numerosi esemplari ravvicinati. La raccolta illustrata è stata effettuata nel mese di Dicembre 2011, presso una radura erbosa in macchia mediterranea, con presenza di leccio e lentisco (Santa Severa, Rm).

Nello stadio prematuro, *Sphaerobolus stellatus* ha inizialmente forma sferico-globulosa, con diametro dei basidiomi fino a 3 mm e colorazioni esterne bianco-giallastre (da giallo-paglierino a giallo-arancio): all'interno del peridio è alloggiata una sferula centrale (gleba-peridiolo) del diametro di circa 1 mm, avvolta da uno strato gelatinoso trasparente. La superficie esterna presenta minutissime fioccosità di colore più chiaro. Il peridio ha forma complessa e si compone di almeno 5 strati funzionali. Con la maturazione, l'esoperidio si lacera in lembi disposti a stella: da questo deriva appunto l'epiteto specifico "stellatus".

L'endoperidio, di colore più aranciato, lattiginoso-traslucido, si inturgidisce e assume le sembianze di una vescicola. La sferula globosa al centro della fruttificazione, di colore più scuro sui toni bruno, poggia su uno strato del peridio particolarmente elastico e sensibile ai cambiamenti di umidità e calore: la glebaperidiolo, contenente spore e filamenti di ife, viene espulsa per effetto del rigonfiamento di questi tessuti e dei conseguenti cambiamenti di pressione interna, in direzione della sorgente luminosa più intensa. Non a caso, la traduzione letterale del nome generico *Sphaerobolus* è 'lanciatore di sfera'.

Nei Paesi anglosassoni il Genere *Sphaerobolus* è comunemente denominato "artillery fungus" (fungo artigliere) per l'inconsueta modalità di dispersione delle spore mediante il lancio dei peridioli che vengono "sparati" a notevoli distanze dai basidiomi. Questa "capacità di fuoco" sarebbe accompagnata anche da un suono



percepibile dall'orecchio umano. Secondo alcuni autori la sferula può essere proiettata fino a 6 metri di distanza, misura davvero eccezionale considerate le ridottissime dimensioni del basidioma.

Una volta avvenuta l'espulsione del "proiettile" sporale, lo strato elastico del peridio che lo ha sospinto fuori rimane visibile, a partire dall'orlo stellato, sotto forma di una massa globosa traslucida. I peridioli espulsi dagli *Sphaerobolus* aderiscono saldamente alle superfici circo-

stanti ed è stato calcolato che le spore in essi contenute possono germinare anche dopo 10 anni dal rilascio.

S. stellatus, contrariamente a quanto riportato nella letteratura meno recente, è da ritenersi abbastanza comune: semmai, la non frequenza dei ritrovamenti di questa specie si deve, più che a ogni altra causa, al fatto che per le dimensioni essa finisce spesso col passare inosservata. Per analoghe considerazioni, S. stellatus è da ritenere specie di nessun interesse dal punto di vista gastronomico.

Microscopia: spore ellissoidali, lisce, a parete spessa, trasparenti (8 x 5 μ m), non amiloidi. Cistidi assenti; basidi a 4 e a 8 spore.

Le confusioni possibili sono con le specie dei generi più comuni nell'Ordine *Nidulariales: Cyathus* e *Crucibulum.* Per il suo aspetto, tuttavia, *Sphaerobolus stellatus* si distingue agevolmente da qualunque altra specie.

Al Genere *Sphaerobolus* sono attualmente ascritte tre specie: *S. stellatus*, *S. iowensis* e *S. ingoldii* (le ultime due presenti in Nord America).

Segnalo infine questo video di 30 secondi su Youtube che segue *S. stellatus* nelle varie fasi di sviluppo.

L'indirizzo: http://www.youtube.com/watch?v=0 nQdKrL4dE

Andrea Traversi

Bibliografia essenziale:

- Breitenbach J., Kränzlin F. Champignons de Suisse, Tome 2: Champignons sans lames (Ed. Mykologia, 1986)
- Courtecuisse R., Duhem B. Guide des champignons de France et d'Europe (Delachaux & Niestlé, 2000)
- Douglas S.M. Sphaerobolus spp.: The Artillery Fungus, in The Connecticut Agricultural Experiment Station (2008)

(http://www.ct.gov/caes/lib/caes/documents/publications/fact_sheets/plant_pathology_and_ecology/sphaerobolus_spp_-the_artillery_fungus_05-03-10r.pdf)

- Doveri F. Funghi fimicoli italici (A.M.B. 2004)
- Geml J., Davis D.D., Geiser D.M. Systematics of the genus Sphaerobolus based on molecular and morphological data, with the description of Sphaerobolus ingoldii sp. nov., in Mycologia, May/June 2005 97 (3): 680-694 (http://www.mycologia.org/content/97/3/680.full)
- Jülich W. Guida alla determinazione dei funghi Vol.2° Aphyllophorales, Heterobasidiomycetes, Gastromycetes (Saturnia, 1989)
 - Sarasini M. Gasteromiceti epigei (A.M.B., 2005)

Giro d'orizzonte

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

A cura di **Andrea Traversi**.

CONVEGNI

Si terrà a Milano, il 3 e 4 dicembre, il 5° Convegno Internazionale di Micotossicologia. L'evento, organizzato dalla Commissione Micotossicologia del Centro Studi Micologici dell'A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) in collaborazione con il Centro Antiveleni di Milano e con la Provincia di Milano, rappresenta un momento congressuale e divulgativo di eccellenza sulle tematiche connesse alle intossicazioni da funghi.

Programma dettagliato e modalità di iscrizione visionabili presso il sito www.ambbresadola.org

CORSI DI AGGIORNAMENTO

Viene riproposto anche quest'anno un Corso di aggiornamento a Rocca Corneta (Bologna), nell'Appennino tosco-emiliano. Il corso avrà luogo giovedi 4 e venerdi 5 ottobre, con arrivo previsto il mercoledi sera e con opzionale prolungamento per la mostra micologica di Lizzano in Belvedere il 6 e 7 ottobre. Il corso prevede attività didattiche teorico-pratiche ed escursioni, sviluppate nell'arco di 16 ore nelle due giornate ed è aperto anche ad esperti e appassionati dei gruppi micologici, anche se non in possesso dell'attestato di micologo ai sensi del DM 686/96.

Il costo del corso, comprensivo di iscrizione e trattamento di pensione completa per due giorni in mini-appartamento o hotel, è di 210 euro. La partecipazione è limitata a 20 corsisti e sarà possibile iscriversi fino al 10 settembre.

Coordinatore del corso è il dr. Nicola Sitta, contattabile per ulteriori informazioni (0534.53084).

Dall'8 al 10 novembre, a Marina Romea (Ravenna) avrà luogo un Corso di approfondimento per micologi riguardante la "Determinazione macroscopica e microscopica dei funghi freschi e delle principali specie fungine commercializzate congelate o in salamoia".

Il riferimento per informazioni e iscrizioni è alla Segreteria organizzativa del Corso: Dr. Oscar Tani (Tutor del corso) tramite l'indirizzo e-mail oscar.tani@libero.it

GIORNATE DI STUDIO/COMITATI SCIENTIFICI

Le Giornate di ricerca e di studio sui funghi di alta quota - 12° Convegno di Micologia Alpina, si svolgeranno dal 30 agosto al 2 settembre 2012 presso l'Hotel 'Torinetto' a Sampeyre in Alta Valle Varaita (Cuneo). Organizzate dall'Associazione Micologica Bovesana Alpi Cuneesi 'Cumino', queste giornate di studio sui funghi del "Monviso" sono un'ottima opportunità di confronto sulla

micologia alpina. Informazioni aggiuntive tramite l'indirizzo e-mail armando.gianfranco@libero.it

Nello stesso periodo, dal 30 agosto al 2 settembre e ancora in tema di micologia alpina, avrà luogo il 2° Congresso Trentino sui funghi alpini. L'evento, organizzato dal Gruppo Micologico Anaune in collaborazione con il Comune di Cles, si svolgerà a Cles (TN), in località Malgaroi presso una suggestiva struttura ricettiva a 1800 metri di quota.

Il numero dei partecipanti è limitato a 20 persone e la quota di partecipazione per l'intero periodo, comprensiva di pernottamento, pasti e trasferimenti alla sede del convegno, è fissata in 90 euro.

Informazioni e modalità d'iscrizione possono essere richiesti all'indirizzo e-mail gruppomicologicoanaune@email.it

Si svolgeranno a Ceva (Cuneo) dal 12 al 16 settembre e saranno aperte a tutti gli appassionati, le Giornate Micologiche Internazionali organizzate dal Gruppo Micologico Cebano 'Rebaudengo – Peyronel' Onlus.

Il programma delle "Giornate" prevede momenti di ricerca e raccolta, momenti comuni di studio, relazioni scientifiche e momenti di divagazione. Sabato 15 e domenica 16 settembre è previsto il consueto appuntamento con la 51^a Mostra del Fungo e 8^a Mostra—mercato regionale.

Per questa edizione verrà allestita anche un'esposizione di funghi liofilizzati.

Modalità di partecipazione e sistemazioni alberghiere consultabili presso i siti web: www.fungoceva.it www.mostradelfungo.it o all'indirizzo di posta elettronica gmc.ceva@teletu.it

Dal 16 al 22 settembre si svolgeranno in Svizzera, a Schwarzenburg (nel Cantone di Berna), le 30° Giornate Europee dei Cortinari (JEC 2012). Organizzate dalla SVEC (Associazione Svizzera per lo Studio dei Cortinari), le giornate si prefiggono lo scopo di ricercare e studiare i *Cortinarius* del Continente europeo attraverso un intenso programma di escursioni, revisioni e analisi del materiale raccolto, relazioni scientifiche. Alle JEC partecipano molti degli studiosi e i maggiori specialisti internazionali di *Cortinarius*.

Il programma del Convegno è consultabile in italiano alla pagina web

http://www.jec-cortinarius.org/ ed è previsto anche un programma diversificato per gli accompagnatori.

Dal 19 al 23 settembre, l'A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) organizza il 70° Comitato Scientifico Nazionale a Enego (VI).

Per le modalità di partecipazione rivolgersi alla Segreteria Nazionale A.M.B. di Trento (Tel/Fax 0461.913960).

Dal 13 al 19 ottobre si svolgeranno a Gubbio, in Umbria, le XX Giornate Micologiche della CEMM (Confederazione Europea di Micologia Mediterranea). Il convegno è organizzato quest'anno dall'Associazione Micologica Eugubina (A.M.E.). Essendo già scaduti i termini per l'iscrizione, possibilità e modalità di partecipazione vanno verificate contattando gli organizzatori tramite l'indirizzo e-mail amegubbio@gmail.com. Il costo indicativo, comprensivo di iscrizione e trattamento di pensione completa in

camera doppia per l'intero periodo, si aggira intorno ai 420,00 euro. E' stato previsto un programma alternativo a quello del convegno micologico per gli accompagnatori. Ulteriori informazioni sul sito **www.amegubbio.it**

In Abruzzo, dal 25 al 28 ottobre, ad Avezzano (AQ) avrà luogo il XIX Convegno "Taxa e Cenosi Fungine nell'Area del Mediterraneo", organizzato dalla Sezione Marsicana del G.E.M.A. (Gruppo Ecologico Micologico Abruzzese) in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università dell'Aquila.

Informazioni sul programma e modalità d'iscrizione sono disponibili alla pagina web http://www.gemabruzzo.it/

Il G.A.M.E.L. (Gruppo Amatoriale Micologico Ecologico Lidense) di **Ostia Lido** (RM) organizza **dal 19 al 21 novembre il 6° Convegno internazionale di Micologia**. Si tratta di un appuntamento che, nonostante il declinare della stagione micologica, richiama esponenti illustri della micologia nazionale e internazionale e, per la peculiarità dei luoghi di ricerca (Tenuta Presidenziale di Castel Porziano), consente il ritrovamento e l'analisi di specie interessanti dell'areale costiero.

Informazioni e dettagli sulla logistica dell'evento possono essere richiesti alla Segreteria del G.A.M.E.L. (tel. 333 5404595).

MANIFESTAZIONI

Il 14 ottobre a Nepi (VT), in occasione della XI Giornata Nazionale della Micologia, verrà allestita un'esposizione micologica; nella giornata si terrà anche una conferenza sul tema 'Funghi nell'ambiente dunale' (relatore C. Siniscalco).

Informazioni presso il Gruppo dell'Etruria Meridionale (G.M.E.M.), tramite l'indirizzo di posta elettronica **siniscarm@hotmail.com**



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)

LICIA ALPAGO NOVELLO, micologa milanese, bellunese d'adozione, tra i firmatari dell'atto costitutivo della C.E.M.M. (Confederatio Europaea Mycologiae Mediterraneensis), autrice di numerose pubblicazioni a carattere micologico e scientifico, offre ai lettori di *Naturalmente* un ulteriore saggio delle sue qualità, proponendo un doppio articolo: nel primo descrive il *Gomphus clavatus*, nel secondo ricorda l'incontro dello scorso agosto con la nostra associazione ad Andalo, dissertando su una delle specie rinvenute.

Ricordi micologici 2011

L'estate del 2011 non è stata per me un periodo granché favorevole per la raccolta e lo studio dei funghi. Normalmente in luglio, nei dintorni della mia casa di montagna a Melere (Belluno - Sinistra Piave), riesco sempre a trovare una gran varietà di piccole russule interessanti e poco note ma la scorsa estate faceva troppo freddo e soprattutto pioveva quasi ogni giorno, tanto che sono spuntate alcune specie di funghi tipicamente autunnali, sicuramente a causa di questi continui squilibri climatici.



Le solite, quotidiane escursioni nei boschi circostanti, mi hanno comunque riservato qualche improvvisata come la crescita, copiosa e lussureggiante, di molte sinuose file di *Gomphus clavatus* (= *Nevrophyllum clavatum*) fungo non sempre comune, che avevo raccolto anni or sono, ma con pochi esemplari e soprattutto di taglia modesta.

In Cadore questo fungo viene chiamato "della carne" per la sua consistenza, il colore chia-

ro alla sezione e viene spesso messo ad essiccare appeso alle finestre, tagliato a fette infilate su uno spago a mo' di collana.

I miei amici e perfino i contadini della zona non conoscevano questo fungo e non si sono fidati di consumarlo nonostante le mie assicurazioni sulla sua buona commestibilità.

A dire la verità, la carne al taglio è bianca e soda ma, durante la cottura, si forma un liquido scuro dovuto al colore dei carpofori e dell'imenio violetto, che non è particolarmente invitante e anche il gusto - a mio parere - non è risultato così gradevole come viene descritto in letteratura.

Nei misti, disponendo di pochi esemplari, non avevo mai notato questo problema ma cuocendo soltanto questi grossi funghi, il risultato non mi ha del tutto convinta. Comunque la buona consistenza della carne, l'assenza di viscosità restano senz'altro le sue principali qualità.

Gomphus clavatus S.F. Gray

= Nevrophyllum clavatum (Fries) Patouillard

Carpoforo: fruttificazioni connate che possono formare notevoli ammassi in file più o meno ravvicinate, a forma di clava o di piccole torri in gioventù poi, con la crescita, sempre più spatoliformi o quasi a petali sovrapposti.

Il colore, d'un vivace lilla violetto negli esemplari giovani, a maturità diventa sempre più ocraceo-verdastro con vaghe sfumature lilla sul bordo.



Imenio formato da pseudo

lamelle cioè rugosità o venature più o meno irregolari e salienti, che scendono attenuandosi verso la base del carpoforo, spesso forcate o ramificate, anche intervenoso-congiunte negli esemplari molto maturi, di color ocraceo più o meno intenso, alle volte con sfumature fulve dovute alla sovrapposizione della sporata. **Carne** bianca, un po' spugnosa, ma consistente, in vecchiaia di aspetto

Carne bianca, un po' spugnosa, ma consistente, in vecchiaia di aspetto marmorizzato, senza odore particolare, con gusto lievemente amarognolo.

Spore molto elissoidali con tipiche, grossolane verruche.

Habitat: viene segnalato in letteratura nei boschi di conifere, ma, per mie personali esperienze, cresce abbondante in boschi di latifoglia mista (faggio - carpino - nocciolo - ciliegio) quindi sarebbe meglio definirlo ubiquitario.



In agosto, nelle mie solite zone di raccolta, i funghi sono quasi scomparsi per il caldo eccessivo e la mancanza di pioggia. Così sono stata ben lieta di poter partecipare alla riunione micologica organizzata dalla vostra Associazione ad Andalo in Trentino, gentile invito che mi ha consentito di cambiare completamente zona di ricerca e di incontrare simpatici micologi romani, sia nuovi che vecchi amici.

In questo habitat ho potuto raccogliere diverse specie tipicamente montane (che non crescono in Sinistra Piave dove prevale la latifoglia) e fare un discreto ripasso delle mie conoscenze micologiche, aiutata dagli amici che si sono sobbarcati l'incarico di allestire quotidianamente una piccola mostra delle specie più interessanti.

Una fortunata raccolta di *Tricholoma pardinum* fatta da Giovanni al margine del bosco durante la nostra discesa a piedi verso Andalo, è stata particolarmente appagante perché non vedevo da anni questa specie piuttosto rara e mi ha fatto

piacere l'averla riconosciuta soprattutto, perchè i caratteri più salienti non erano così appariscenti.

Tricholoma pardinum (Pers.) Quél.

- = Tricholoma tigrinum.
- = Tricholoma pardalotum

Cappello: dapprima convesso fino a quasi pianeggiante, a forma troncoconica, alle volte con basso umbone. Cuticola di color grigio chiaro, grigio topo ma anche bistro o cenere che presenta tipiche squame o fibrille più scure, molto fitte al centro, ben visibili sullo sfondo pallido. Margine del cappello a lungo involuto; negli esemplari maturi spesso ondulato o fessurato.

Lamelle fitte, ventricose, smarginate all'inserzione col gambo, di color giallo pallido o verdognolo, alle volte un po' glauche.

Gambo possente, panciuto, pieno, subliscio, di colore pallido, che si ingrossa alla base ove tende a scurire.

Carne dapprima soda, poi a maturità piuttosto molle, biancastra, con odore e sapore di farina.

Microscopia: spore lisce, ellissoidali - sporata bianca. Pigmento membranario incrostato, sono presenti giunti a fibbia.



Habitat: tendenza submontana, predilige boschi soprattutto calcarei sia di conifere (con presenza anche di abete bianco) che di faggeta. E' una specie piuttosto localizzata, abbondante nelle zone di crescita, ma non comune.

Commestibilità: fungo tossico che può provocare avvelenamenti simili a quelli dell'*Entoloma lividum*. Per fortuna i sintomi appaiono precocemente, quindi l'intossicazione è meno pericolosa.

Osservazioni: specie abbastanza diffusa, ma non sempre facile da riconoscere. Può essere confusa col *Tricholoma pardinum* var. *filamentosum* Alessio che presenta cappelli con fibrille più lanose, senza squame concentriche.

Non tutti gli A.A. riconoscono questa varietà, alcuni tendono a sinonimizzarla sottolineando che la sua crescita potrebbe aver risentito di particolari, avverse situazioni climatiche.

Altre specie simili che potrebbero essere confuse:

Tricholoma bresadolanum Clém.

= tricholoma murinaceum Bres.

Cappello grigio-bruno ornato da fibrille radiali e squamette triangolari grigio ardesia su sfondo argentato. Portamento massiccio, gambo slanciato un po' squamoso.

Carne amara ed acre senza odore farinoso, non commestibile.

Tricholoma atrosquamosum (Chev.) Sacc.

Di taglia più piccola e meno robusta, con cuticola decorata da fitte scagliette grigio-nerastre, filo delle lamelle annerente, odore tipico di pepe, commestibile.

Tricholoma virgatum (Fr.: Fr.) Kummer.

Cappello con umbone molto pronunciato, grigio argenteo con fibrille più scure. Carne dal gusto pepato, bruciante, da non consumare. Specie tipica dei boschi di conifere su suolo acido.

Licia Alpago Novello

BIBLIOGRAFIA consultata

A.M.B. - 2009 - Atlante fotografico dei Funghi d'Italia vol. 3 - Centro Studi Micologici - Vicenza Ed. Grafica Sette - Brescia

Bon M. -1988 - Champignons d'Europe Occidentale - Ed. Arthaud

Cetto B. -1978 - Funghi dal vero vol. I - Ed. Saturnia - Trento

Courtecuisse R. -1994- Guide des champignons de France et d'Europe - Delachaux & Niestlé - Paris

Gennari A. -2005 - Funghi - Ed. dall'Autore - Arezzo

Montegut J. - 1997 - L'Encyclopédie analytique des champignons - vol III - Ed. Association Champignons et Nature - Médan - Belgio

Lucchini G. -1997 - I funghi del Canton Ticino - Ed. Elena Lucchini -Gentilino CH Riva A.-1988 -Tricholoma -Fungi Europaei vol 3 - Ed. Biella Saronno



Libri in offerta

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

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

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

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

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

A. Gennari: "Funghi"

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

Primo corso di microscopia

Abbiamo avuto tante occasioni per verificare la sete di conoscenza dei nostri soci e chi aveva inserito quel microscopio nel logo della nostra associazione aveva sicuramente visto lontano.

Poi abbiamo aspettato, forse troppo, a far riparare il nostro vecchio microscopio ed infine abbiamo deciso di acquistarne uno nuovo: organizzare il corso è stato il conseguente passo successivo.

Il corso è stato magistralmente tenuto da Tomaso Lezzi, esperto micologo esterno all'associazione, che ha così utilizzato le tre giornate dedicate al corso: la prima per illustrare il microscopio e fornire ai soci le informazioni indispensabili per un corretto utilizzo del mezzo e le altre due dedicate quasi esclusivamente a sperimentare in pratica quanto appreso.

Può sembrare banale, ma il primo punto da affrontare è preparare un buon vetrino e i preziosi suggerimenti di Tomaso sono stati acquisiti e subito messi in pratica. Nella terza giornata sono stati anche illustrati e utilizzati i principali coloranti e reagenti chimici.

Per poter garantire a tutti di esercitarsi praticamente, oltre al nuovo microscopio dell'associazione gestito da Andrea Traversi, sono stati utilizzati anche altri microscopi gentilmente forniti dal docente, da Renato Fortunati e dal sottoscritto. È stato necessario anche limitare il numero degli iscritti.

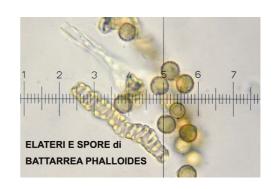


Il periodo del corso coincideva con il periodo di crescita del *Tuber melanosporum* e il mio cane Macchia ne aveva trovati alcuni esemplari, troppo piccoli per essere utilizzati in cucina, ma ottimi per le nostre sperimentazioni; abbiamo quindi potuto tutti apprezzare la visione degli aschi con le caratteristiche spore ad aculei.

Attraverso le esercitazioni è stato possibile verificare la differenza degli

aspetti microscopici anche di altri tartufi: *Tuber borchii* e *Tuber brumale*. Oltre agli ascomiceti abbiamo osservato spore e basidi di un *Agaricus bisporus*; ma l'entusiasmo ha raggiunto il culmine guardando al microscopio la *Battarraea phalloides* con i suoi caratteristici "elateri" a forma di molle che servono per scagliare le spore a distanza.

Per poter utilizzare al meglio il microscopio dobbiamo percorrere ancora molta strada, ma l'interesse e l'entusiasmo dimostrato dai soci è la principale garanzia che ciò avverrà.



Achille Zuchegna

foto di Tomaso Lezzi

Dalla Cina con il fungo gigante

Si chiama Fomitiporia ellipsoidea ed è il fungo più grande del mondo.

In Cina nella provincia dell'Hainan è stato scoperto un esemplare lungo oltre 10 metri, largo quasi 90 centimetri e dello spessore di circa 5 centimetri. Il peso stimato è di circa 500 chili. Sembra, da un attento esame, che l'esemplare abbia un'età di almeno 20 anni e possa contenere 450 milioni di spore.

Stiamo, ovviamente, parlando del corpo fruttifero che emerge alla vista, in quanto, come i nostri Soci e lettori ricorderanno, il corpo miceliare più grande sinora individuato si trova nella foresta Malheur in Oregon: è un'*Armillaria ostoyae* (Romagn.) Herink che si estende per quasi 900 ettari (cfr. *Naturalmente* n. 1), costituendo di fatto il più grande organismo vivente di cui si



abbia mai avuto notizia.

Il fungo gigante cinese è stato rinvenuto quasi per caso dal professor Yu-cheng Dai (nella foto con i frammenti del fungo) dell'Accademia cinese delle scienze di Shenyang, il quale scoprì e descrisse un primo esemplare nel 2008 nella provincia del Fujian. Le dimensioni non erano, però, così grandi come per quello di cui si parla oggi e che batte ogni record. Il fungo è stato classificato, dopo accurate a-

nalisi biologiche, come *Fomitiporia ellipsoidea* B.K. Cui & Y.C. Dai. Il gigante ha scalzato dal primo posto per dimensioni un esemplare di

Il gigante ha scalzato dal primo posto per dimensioni un esemplare di Rigidoporus ulmarius (Sowerby) Imazeki, cresciuto nel 2003 nei giardini botanici reali di Kew Gardens, a Londra, che aveva un diametro di 150 centimetri con una circonferenza di oltre 4 metri.

Fausto Marino Museo

Fonte: Corriere della Sera

Composizione degli Organi sociali di Nuova Micologia

PRESIDENTE: Luigi CORBO' VICEPRESIDENTE: Paolo LAVEZZO

SEGRETARIO GENERALE: Antonio LAVAGNO VICE SEGRETARIO: Bruno CAPORALETTI

TESORIERE: Luciano ZONETTI **VICE TESORIERE**: Fausto Marino MUSEO

CONSIGLIERI: CALO' SERBASSI; CAPORALETTI; CRUCIANI; FORTUNATI; INCITTI;

LAVAGNO; LAVEZZO; LAZZI; MALLOZZI; MESSINA; MUSEO; ONORI; PERTICI; PRESTA;

TOMASSI; TRAVERSI; ZONETTI; ZUCHEGNA

COMITATO SCIENTIFICO MICOLOGICO: Achille ZUCHEGNA (Coordinatore), MALLOZZI (Vice

Coordinatore), FORTUNATI, LAZZI, MASSIMI, PRESTA, TRAVERSI

COMITATO SCIENTIFICO BOTANICO: Liride CALO' SERBASSI (Coordinatrice), RESTAINO (Vice Coordinatrice), CROCIONI, DI LONARDO, FARALLO (Responsabile controllo erbe

commestibili nelle "escursioni"), INCITTI, LAVEZZO, RAFFI, SAIONI

COMITATO ORGANIZZAZIONE: Luigi PERTICI (Coordinatore), PRANDI, DI LONARDO,

INCITTI, MALLOZZI, RICCIONI, SINIBALDI, TOMASSI

COMITATO PROMOZIONE E DIVULGAZIONE: Teresa ONORI (Coordinatrice), CAPORALETTI,

CRUCIANI, LAVAGNO, LILLOCCI, MESSINA, TRAVERSI

Concorso fotografico 2011 "Silvio Serbassi"

"La luce: colori e forme": questo il tema proposto ai partecipanti dell'edizione 2011 del concorso, che si è articolata in due sezioni, "Botanica" e "Micologica", che hanno ospitato, rispettivamente, 31 e 43 immagini, per un totale di 74 fotografie digitali.

La giuria, composta da Luigi Corbò (presidente), Mario Montagnoli, Fausto Museo, Renata Raffi ed Ermanno Testi, ha individuato le foto vincenti, come riportato nella seguente tabella:

SEZ. MICOLOGICA		SEZ. BOTANICA			
	FOTO	AUTORE		FOTO	AUTORE
1°	Zuccherini	Bruno Caporaletti	1°	Effetto clorofilla	Giovanni Serrecchia
2°	Falò d'autunno	Roberto Nevola	2°	Chi lo ha visto	Roberto Nevola
3°	Risveglio con brina	Luciano Zonetti	3°	Roseto	Lucia Saioni



La Giuria ha, inotre, deciso di attribuire un premio speciale al concorrente autore del miglior complesso d'immagini, a prescindere dal loro numero e dai risultati ottenuti nelle due sezioni. E' stato premiato **Roberto Nevola**, già al secondo posto sia nella sezione botanica che in quella micologica. Da notare la conferma al primo posto nella sezione botanica di **Giovanni Serrecchia**, già vin-

citore nella sezione unica dello scorso anno con "La fata". La Giuria ha molto apprezzato l'accesa gamma cromatica e l'ardito taglio di "Effetto clorofilla". Al secondo posto Roberto Nevola, con un'immagine vivace e curiosa, interessante anche per il titolo ("Chi lo ha visto") che ha suscitato varie interpretazioni, poi chiarito dall'autore: una mosca si celava dietro una bacca e, inoltre, una porzione della



buccia di un'altra disegnava un punto interrogativo... Terza Lucia Saioni con un'immagine pulita ed efficace: "Roseto".



Nella sezione micologica si è classificato primo **Bruno Caporaletti** con la foto "**Zuccherini**". La ripresa a distanza ravvicinata di un gruppo di *Coprinus micaceus*, che si può ammirare in copertina, appare molto suggestiva in virtù di un eccellente dosaggio delle fonti luminose che evidenziano le brillanti, caratteristiche granulazioni dei funghi. Al secondo posto, Roberto Nevola con "Falò d'autunno", che ritrae dei bellisimi

esemplari di *Omphalotus olearius*. Al terzo posto l'amico-rivale di Bruno, Luciano Zonetti, con l'originale "Risveglio con brina", immagine di un fungo coperto di brina mattutina.

Il giudizio complessivo sulla partecipazione in questa edizione del concorso non può che essere positiva, sia per numero di opere presentate, sia per la qualità delle immagini proposte, anche dai concorrenti che non hanno conquistato i primi posti. Ciò ci ha incoraggiato nel riproporre anche per il 2012 la suddivisione in due sezioni: botanica e micologia. Il tema di quest'anno: "A tu per tu



con la natura, osserviamo con maggiore attenzione e più da vicino i funghi, le piante spontanee, le erbe di prati e campi cogliendone dettagli e prospettive inconsuete". L'argomento proposto è di grande fascino ed è anche previsto, oltre



ai consueti premi per i primi tre classificati in ciascuna sezione, un riconoscimento speciale per la migliore fotografia "macro". Il bando di concorso è consultabile nella sezione apposita del nuovo Portale di Nuova Micologia:

www.nuovamicologia.eu

Antonio Lavagno

Biblioteca

Un ricco assortimento di titoli (oltre 70, consultabili nell'apposita sezione del sito www.nuovamicologia.eu) 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.

Il corso sulle "Buone erbe alimentari"

Con l'arrivo della primavera, cioè il 12, 19 e 26 del mese di marzo 2012 Nuova Micologia ha organizzato il 4° corso di "formazione per la ricerca, il riconoscimento e l'utilizzo delle erbe" che possono avere un uso alimentare.

Dato l'elevato numero dei partecipanti, 69 per l'esattezza, per motivi di spazio, sono stati, come di consueto, utilizzati i locali del Circolo della Motorizzazione Civile, in Viale Castrense 45.

Le lezioni, sempre di lunedì e della durata di due ore ciascuna, dalle 17 alle 19, hanno trattato, ognuna, nove diverse piante erbacee, da consumarsi crude o cotte, e piante aromatiche e piante di cui si utilizzano gli apici, i fiori ed i frutti.

Come sempre il relatore è stato il nostro socio Paolo Lavezzo, ideatore e padre di questi incontri primaverili.

Le lezioni si sono svolte in un clima sereno e familiare ed i partecipanti, molto motivati ed interessati, hanno sempre interagito con il relatore dando luogo ad una conversazione più che ad una lezione vera e propria. Paolo è stato sempre in grado di rispondere alle molteplici domande e curiosità risolvendo i dubbi sempre presenti nel trattare di piante.

Grazie alla consueta collaborazione dei soci del "comitato per le attività e studi botanici", che hanno portato diverse specie di piante raccolte la domenica precedente la lezione, esponendole su un tavolino fuori dell'aula, la vera novità di quest'anno è stata la distribuzione ai partecipanti di un raccoglitore contenente le schede plastificate con una foto a colori delle piante illustrate. Le schede riportavano le notizie, seppure sintetizzate, che danno un'idea generale, abbastanza chiara e soddisfacente della pianta.

Sono state fornite anche alcune ricette relative alle piante trattate: due per ogni lezione, illustrate durante l'incontro.



Il corso si è poi concluso il 31 di marzo con un'uscita in una località presso Manziana, non lontana dal lago di Bracciano. La magnifica giornata primaverile ed il fatto che non ci si trovasse in una zona protetta come a Castel di Decima, (località scelta gli anni passati anche per la vicinanza a Roma), ha permesso ai partecipanti di riempire cestini e buste con molte

piante alimentari che sono poi state controllate ed illustrate prima del pranzo. Al ristorante, presso lo Sport Club Festina Lente (località Pisciarelli), i partecipanti hanno potuto gustare un buon pranzo organizzato da Alberto Tommasi, che, d'accordo col ristoratore, ci ha fatto trovare alcuni piatti a base di erbe da lui raccolte precedentemente. A tavola, si è discusso e commentato l'esito del corso e tutti si sono dati appuntamento all'anno prossimo.

Liride Calò Serbassi

Schede: Le erbe dei nostri campi

Crithmum maritimum L.

Nomi volgari italiani più comuni:

Critmo, erba di San Pietro, spaccasassi, finocchio marino, bacicci, bassiga.



Caratteristiche per il riconoscimento.

E' una pianta erbacea perenne della famiglia delle Apiaceae, lignificata alla base e cespitosa. La radice è a rizoma con lungo fittone ramoso e strisciante ed i fusti, ad andamento flessuoso, possono raggiungere un'altezza di 40 cm..

Le foglie, composte, sono formate da foglioline lanceolate, carnose, glauche, sempreverdi, lunghe 1 o 2 cm

ed inserite su un lungo picciolo che avvolge la base del fusto. Le foglie lungo il fusto sono sempre più semplici. Sono proprio le foglie ad emanare un odore forte e caratteristico. Queste, ricoperte da un velo ceroso che limita la perdita di acqua, sono simili a quelle delle piante che vivono nelle zone desertiche e mostrano la capacità di adattamento e di difesa della pianta dal proprio habitat

I fiori sono minuscoli, pentapetali, riuniti in ombrelle e di colore giallo verdastro. La pianta fiorisce tra luglio e settembre.

Il frutto è di forma ovoidale, formato da due acheni piano-convessi. La superficie esterna, generalmente verde all'inizio che diventa poi color porpora scuro è percorsa da numerose coste longitudinali.

Habitat e diffusione.

Predilige i terreni influenzati dalla salsedine: sabbia, scogliere, dirupi e greti ciottolosi: E' diffusa su tutte le coste italiane, europee, asiatiche e dell'America settentrionale.

Informazioni in cucina.

Della pianta si usano soprattutto le foglie, molto aromatiche, cotte al burro o tenute in aceto: conservano a pieno l'aroma marino ed il loro sapore rievoca, nella brutta stagione il sole e l'aria dell'estate. Sono molto apprezzate come contorno soprattutto per piatti di pesce. Alcune foglie più tenere vengono, a volte, aggiunte all'insalata per aromatizzarla.

Informazioni di storia e folclore.

E' una pianta conosciuta sin dall'antichità e molto apprezzata dai naviganti che potevano trovarla quasi ovunque sulle spiagge e la usavano sia come alimento sia per le sue proprietà terapeutiche.

Il nome deriva dal greco "Krithe" = orzo per la somiglianza del frutto ad un chicco di orzo e dal latino "maritimum" per il suo habitat.

Per il suo valore decorativo e proprietà aromatiche è una pianta perfetta per i giardini nelle località marine.

Liride Calò Serbassi



L'angolo delle ricette

Sono due ricette molto semplici da eseguire, ma che danno alla vostra tavola un tocco nuovo.

Insalata di Crithmum maritimum

Ingredienti (per 4/5 persone): 300 g. di foglie tenere di *Crithmum*, 2 limoni, pepe macinato, sale fino ed un buon olio extra vergine di oliva. Lavare con cura le foglie ed asciugarle bene aiutandosi con un panno. In una ciotola versare l'olio, il succo dei limoni, il sale ed il pepe. Sbattere il tutto con una forchetta emulsionando ed al momento di servire versare sopra il *Crithmum* che sarà stato trasferito su di un piatto di portata.

Patate e Crithmum.

Ingredienti (per 4/5 persone): 100 g. di foglie di *Crithmum*, 1 kg. di patate, uno spicchio di aglio, pepe macinato, 10 g. di sale grosso ed 1 dl. di olio extra vergine di oliva

Lavare, sbucciare le patate e tagliarle a spicchi. In una pentola piuttosto larga mettere l'olio, l'aglio e le patate, che coprirete con l'acqua. Aggiungere il sale, il pepe e, per ultimo, il *Crithmum* che sarà stato ben lavato. Coprire e cuocere a fiamma media per 15 minuti circa, controllando che il contenuto non si attacchi. Scoprire e mescolare con delicatezza, ricoprire e far cuocere per altri 15 minuti a fiamma più bassa e servire quando il tutto è ancora caldo.

Liride Calò Serbassi

Ospiti illustri

Stefania Petrosillo, nostra gradita ospite in questa rubrica, è uno dei maggiori esperti di Aree naturali protette ed è Responsabile della Carta Europea del Turismo Sostenibile per Federparchi.

I PARCHI DEL LAZIO, TRA CONSERVAZIONE DELLA NATURA E SOSTENIBILITÀ DELLE ATTIVITÀ UMANE

Chi "va per funghi" è un turista, o un escursionista, un po' speciale, certamente amante dei boschi e delle montagne.

Per tutti gli appassionati di natura, il Lazio offre un'ampia scelta tra diversi luoghi splendidi, di cui molti fanno parte di una vasta rete di aree protette. Nella regione, infatti, oltre a 3 parchi nazionali, sono presenti 12 parchi regionali, 2 aree marine e un vasto numero di riserve statali e regionali, numerosi monumenti naturali. Ad essi si aggiungono 13 aree protette cosiddette peri-urbane, per la loro vicinanza con la capitale, gestite dall'Ente RomaNatura (*vedi Tabella a pag. 22*).



Balza agli occhi, guindi, come il Lazio sia una terra "verde", dove, insieme alla ben più nota ricchezza culturale, vi sia un capitale naturale di grande importanza. Purtroppo, come avviene un po' in tutta Italia, questo straordinario patrimonio spesso riceve un'adequata attenzione politica e di sostegno economico: l'ambiente è sempre meno

considerato prioritario (così come la cultura), a causa di un'incredibile e colpevole sottovalutazione di quanto il nostro benessere e la nostra salute dipendano dalla conservazione e dalla buona gestione delle risorse naturali.

Ma attenzione a chi ha nella mente il modello del parco di Yellowstone o di quelli in Sudafrica: siamo in Italia, paese fortemente antropizzato, dove è impensabile, o molto raro, trovare grandi spazi incontaminati. Nel nostro paese, come in tutto il Mediterraneo, il "parco" sarà certamente "abitato", avrà comunità locali e attività economiche al suo interno, di cui inevitabilmente si dovrà tener conto. Ecco perché in Italia la riflessione sull' "approccio partecipativo" alla gestione delle aree protette è abbastanza avanzata. Certamente i problemi e le difficoltà di relazione tra Enti parco ed abitanti vi sono sempre, ma, a confronto di molte altre

nazioni, in Italia esistono (anche per legge) moltissime "finestre" di dialogo tra enti parco e municipalità, associazioni, imprenditori economici, ecc...: sta poi ovviamente alla capacità di tutti saper utilizzare al meglio questi spazi, in modo propositivo e non strumentale o conflittuale...

Certamente, l'obiettivo per cui viene creata un'area protetta è essenzialmente la conservazione delle risorse naturali e culturali, ma è sempre contemplata la possibilità di uso ricreativo nonché la regolamentazione di attività economiche sostenibili sul territorio protetto (v. Legge Quadro sulle Aree Naturali Protette, n. 394 del 1991).

Evidentemente, se il parco è abitato, o comunque utilizzato dall'uomo, si pone la questione dell'organizzazione delle attività umane e della loro compatibilità con il fine specifico dell'area protetta.

La "zonazione" è uno strumento molto importante utilizzato a questo scopo da molti parchi. Consiste nella suddivisione del territorio in zone a diverso grado di protezione. L'esempio classico è quello del



Parco d'Abruzzo, il cui territorio è diviso in 4 aree, dalla Riserva integrale alla Zona di Sviluppo, e le diverse attività sono permesse solo in alcune aree e non in altre (vedi riquadro a pag. 24).

E' chiaro come sia compito, ed anche interesse, di tutti gli amministratori, abitanti e visitatori, agire nel rispetto di questa regolamentazione del territorio.

Tra le varie attività umane in un'area protetta, la gestione dei flussi di visitatori e dei turisti è una delle più complesse. Il turismo è indubbiamente essenziale per un parco, sia perchè movimenta l'economia locale, sia perché può favorire la sensibilizzazione del pubblico sui temi della protezione dell'ambiente. Però, il turismo può essere distruttivo. Come dice un proverbio: "Il turismo è come il fuoco, può cucinare il tuo cibo, ma anche bruciare la tua casa". Una gestione oculata e attenta, quindi, è davvero cruciale, specialmente nelle aree protette (così come nelle città d'arte). Già nel 1993 la federazione delle aree protette europee EUROPARC pubblicava sul tema un dossier "Loving them to death?" ("Amarli da morire?"), cercando di rispondere alla domanda se fosse possibile conciliare conservazione e turismo. Erano gli anni della Conferenza sullo Sviluppo sostenibile di Rio de Janeiro (1992) e da quella riflessione nasceva una delle definizioni di turismo sostenibile nelle aree protette: "Ogni forma di sviluppo - struttura o attività - turistico che rispetta e preserva a lungo termine le risorse naturali, culturali e sociali, e contribuisce in modo positivo e equo allo sviluppo economico e al miglioramento della qualità di vita delle persone che vivono, lavorano o soggiornano nelle aree protette".

Per attuare le dichiarazioni di principio, com'è noto, servono degli strumenti concreti. Per questo, sempre in quegli anni Europarc creava la Carta Europea del Turismo Sostenibile nelle Aree Protette (CETS). Da allora lo strumento è cresciuto e si è ampliato, e oggi è adottato da circa 100 parchi in Europa (9 in Italia, un numero destinato a crescere). Nel Lazio, il Parco d'Abruzzo e la Riserva di Monte Rufeno sono impegnati attivamente nel processo CETS.

Di cosa si tratta? La CETS è allo stesso tempo una metodologia di lavoro ed una certificazione volontaria (attribuita al parco da Europarc Federation). L'elemento centrale della Carta è la collaborazione tra tutte le parti interessate al turismo in un certo territorio (ente parco, amministrazioni locali, operatori turistici, associazioni ambientaliste, sportive e culturali, APT, ecc...) per individuare insieme una strategia comune per lo sviluppo turistico, sulla base di un'analisi approfondita e condivisa della situazione locale.

Tutte le parti coinvolte siedono in un cosiddetto *Forum*, lavorando in partenariato, e creano ed implementano un Piano d'Azione quinquennale (rinnovabile) in linea con una serie di Principi CETS che vengono sottoscritti da tutti i partecipanti. I 10 principi mirano tutti a tutelare e migliorare il patrimonio naturale e culturale dell'area, a proteggere l'area da uno sviluppo turistico sconsiderato, a garantire ai visitatori un elevato livello di qualità in tutte le fasi della loro visita, a comunicare efficacemente ai visitatori le caratteristiche proprie ed uniche dell'area e ad incoraggiare un turismo legato a specifici prodotti che aiutino a conoscere e scoprire il territorio locale.

L'aspetto veramente interessante del processo è che ogni partecipante è protagonista dello sviluppo turistico del suo territorio, in quanto assume direttamente degli impegni attraverso azioni proprie, legate alla sua specificità, in coordinamento con gli altri membri del Forum.

Potrebbe essere interessante immaginare, perché no?, le associazioni micologiche collaborare direttamente con i parchi ed inserirsi in questi processi CETS. L'obiettivo è, per tutti, il continuo miglioramento della gestione del turismo nell'area protetta a favore dell'ambiente, della popolazione locale, delle imprese e dei visitatori... e quindi anche di chi gode della natura "andando a funghi"!

Stefania Petrosillo

Per sapere di più sulla CETS: www.federparchi.it/cets

Tabella Aree Protette del Lazio (Fonte: www.parchilazio.it)

3 Parchi nazionali	Parco Nazionale Abruzzo, Lazio e Molise
	Parco Nazionale Circeo
	Parco Nazionale Gran Sasso e Monti della Laga
12 Parchi regionali	Parco Naturale Regionale Appia Antica
	Parco Naturale Regionale Bracciano - Martignano
	Parco Naturale Regionale Castelli Romani
	Parco Naturale Regionale Inviolata
	Parco Naturale Regionale Monti Lucretili
	Parco Naturale Regionale Monti Simbruini
	Parco Naturale Regionale Valle del Treja

	Parao Naturala Parionala Voia			
	Parco Naturale Regionale Veio Parco Naturale Regionale Monti Aurunci			
	Parco Naturale Regionale Monti Ausoni e Lago di Fondi			
	Parco Naturale Regionale Antichissima Città di Sutri			
	Parco Naturale Regionale Marturanum			
2 Aree marine protette	Area Naturale Marina Protetta Secche di Tor Paterno (RomaNatura)			
2 m ce marme protette	Area Naturale Marina Protetta Isole di Ventotene e S. Stefano			
22 Riserve statali e	Riserva Naturale Statale Litorale Romano			
regionali	Riserva Naturale Regionale Macchia di Gattaceca e Macchia del Barco			
	Riserva Naturale Regionale Macchiatonda			
	Riserva Naturale Regionale Monte Catillo			
	Riserva Naturale Regionale Monte Soratte			
	Riserva Naturale Regionale Monterano			
	Riserva Naturale Regionale Nazzano, Tevere - Farfa			
	Riserva Naturale Regionale Nomentum			
	Riserva Naturale Statale Tenuta di Castelporziano			
	Riserva Naturale Regionale Tor Caldara			
	Riserva Naturale Regionale Villa Borghese di Nettuno			
	Riserva Naturale Regionale Antiche città di Fregellae, Fabrateria Nova e Lago di			
	San Giovanni Incarico			
	Riserva Naturale Regionale Lago di Canterno			
	Riserva Naturale Regionale Lago di Posta Fibreno			
	Riserva Naturale Statale Isole di Ventotene e S. Stefano			
	Riserva Naturale Regionale Lago di Vico			
	Riserva Naturale Regionale Monte Casoli di Bomarzo			
	Riserva Naturale Regionale Monte Rufeno			
	Riserva Naturale Statale Saline di Tarquinia			
	Riserva Naturale Regionale Selva del Lamone			
	Riserva Naturale Regionale Tuscania			
	Riserva Naturale Regionale Valle dell'Arcionello			
17 Monumenti naturali	Monumento Naturale La Selva			
	Monumento Naturale Lago di Giulianello			
	Monumento Naturale Palude di Torre Flavia			
	Monumento Naturale Valle delle Cannuccete			
	Monumento Naturale Villa Clementi e Fonte di S. Stefano			
	Monumento Naturale Area Verde Viscogliosi			
	Monumento Naturale Bosco Faito Monumento Naturale Fiume Fibreno e Rio Carpello			
	Monumento Naturale Fluine Floreno e Rio Carpeno Monumento Naturale Grotte di Falvaterra e Rio Obaco			
	Monumento Naturale Montecassino			
	Monumento Naturale Giardino di Ninfa			
	Monumento Naturale Lago di Giulianello			
	Monumento Naturale Mola della Corte - Settecannelle - Capodacqua			
	Monumento Naturale Torrecchia Vecchia			
	Monumento Naturale Corviano			
	Monumento Naturale Forre di Corchiano			
	Monumento Naturale Pian Sant'Angelo			
13 Aree protette (peri-	Parco Naturale Regionale Aguzzano (RomaNatura)			
urbane) gestite	Riserva Naturale Regionale Decima Malafede (RomaNatura)			
dall'Ente Roma Natura	Monumento Naturale Galeria Antica (RomaNatura)			
	Riserva Naturale Regionale Insugherata (RomaNatura)			
	Riserva Naturale Regionale Laurentino Acqua Acetosa (RomaNatura)			
	Riserva Naturale Regionale Marcigliana (RomaNatura)			
	Riserva Naturale Regionale Monte Mario (RomaNatura)			
	Monumento Naturale Parco della Cellulosa (RomaNatura)			
	Monumento Naturale Parco della Cellulosa (RomaNatura) Parco Naturale Regionale Pineto (RomaNatura)			
	Monumento Naturale Parco della Cellulosa (RomaNatura)			

	Riserva Naturale Regionale Tenuta dei Massimi (RomaNatura)			
	Riserva Naturale Regionale Tenuta di Acquafredda (RomaNatura)			
	Riserva Naturale Regionale Valle dei Casali (RomaNatura)			
	Riserva Naturale Regionale Valle dell'Aniene (RomaNatura)			
3 aree gestite dall'Ente	Parco Naturale Regionale Gianola e Monte di Scauri (Riviera di Ulisse)			
parco Riviera di Ulisse	Parco Naturale Regionale Monte Orlando (Riviera di Ulisse)			
	Monumento Naturale Promontorio Villa di Tiberio e Costa Torre Capovento -			
	Punta Cetarola (Riviera di Ulisse)			

LA ZONAZIONE DEL PARCO D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE

(www.parcoabruzzo.it/zonazione)

- Zona A Riserva Integrale: E' la parte più delicata dal lato ecologico, naturalistico e paesaggistico, e merita la conservazione assoluta. L'accesso dei visitatori è consentito solo a piedi, possibilmente accompagnati da una guida del Parco, lungo appositi sentieri delimitati. E' l'area del Parco dove la natura è lasciata libera di fare il suo corso.
- Zona B Riserva Generale: Si tratta di una grande zona "verde" poco antropizzata, che bisogna conservare e in qualche caso riqualificare. Le attività tradizionali dell'uomo, quelle agro-silvopastorali, sono consentite sotto il controllo dell'Ente. La visita è permessa a piedi e a cavallo lungo gli itinerari turistici; con mezzi motorizzati esclusivamente lungo le strade carrozzabili autorizzate al traffico. Questa zona rappresenta il punto di incontro e di convivenza tra l'uomo e la natura.
- Zona C Protezione: E' l'ambiente tipicamente rurale, dove predominano e vengono incoraggiate le attività agricole e pastorali, nel rispetto delle tradizioni locali. La visita è libera. Questa zona è lo spazio dove si concentrano le attività umane compatibili con la presenza del Parco.

Zona D – Sviluppo: E' costituita dai villaggi abitati, dove i centri storici vengono restaurati e rivitalizzati. Vi si trovano inoltre attrezzature del Parco quali aree di pic-nic, Aree faunistiche, Centri di visita e Sentieri Natura.

Questa zona consente lo sviluppo di attività culturali e ricreative per le comunità locali.



ERRATA CORRIGE: sul numero 3 di *Naturalmente*, nel presentare l'articolo "Come difendersi dalle zecche" della dottoressa **Fulvia Rebetti** abbiamo involontariamente modificato il suo cognome in *Repetti.* Ci scusiamo per l'errore e speriamo di ospitare nuovamente ed al più presto la cara amica nella nostra rubrica "**Ospiti illustri**".

Le attività del secondo semestre 2012

Tutte le iniziative proposte da Nuova Micologia nel semestre, sono definite ed illustrate a cura del Comitato Organizzazione, coordinato da Luigi Pertici

Lunedì al Circolo

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

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

17 settembre 2012: si ricomincia

Incontro tra i Soci - ripresa delle attività.

24 settembre 2012: corso micologico

Iscrizione al Corso di formazione micologica utile per il conseguimento del tesserino raccoglitori (*gg. 1, 3, 5, 8, 10, 11 ottobre* - vedi i particolari nel riquadro a pagina 26).

15 ottobre 2012: è trascorso un anno

"Da Andalo ad Imst". Antonio Lavagno con le sue immagini fotografiche riporta le nostre menti a riscoprire, già con nostalgia, le bellezze dei panorami montani appena lasciati. Ci fa rivivere le esperienze di tutto l'anno, spesso cogliendo i momenti "meno eroici" dei partecipanti, magari in disarmo, dopo una lunga passeggiata: "escursione facile, dislivello cm. 20" (Paolo Lavezzo dixit). Sono però momenti importanti, perché se nell'immediato suscitano solo un sorriso, nel tempo consolidano il senso di amicizia e solidarietà nel gruppo.

22 ottobre 2012: autunno

E' tempo di raccolta di noci e castagne. Chissà se, dopo tante esercitazioni sul riconoscimento di erbe alimentari più o meno commestibili, il Comitato coordinato da Liride Calò Serbassi non ci voglia meravigliare con polenta di farina di castagne, nocino o magari, con molta più professionalità, desideri riordinare le schede e gli erbari in attesa di scendere di nuovo in campo nella prossima primavera? Aspettiamo, partecipiamo alla conversazione e la nostra domanda troverà adeguata risposta.

29 ottobre 2012: la Mostra

Riunione di coordinamento ed affidamento incarichi per la Mostra micologica del **10.11.12 novembre** a cura di Paolo Lavezzo (vedi particolari a pagina 27).

5 novembre 2012: erbe da marciapiede

L'erborista Giuseppe Castelli, che cordialmente accogliamo e ringraziamo per la partecipazione, ci intratterrà con una conversazione sulle "erbe da marciapiede".

19 novembre 2012: la Mostra - "I risultati della Mostra micologica".

Paolo Lavezzo cercherà di trarre, con la nostra partecipazione, le sempre utili indicazioni, frutto che di uno dei momenti più importanti ed impegnativi per l'Associazione.

26 novembre 2012: funghi dal vivo ed altro

Andrea Traversi, oltre ad intrattenerci con le sue dotte dissertazioni sul materiale fungino raccolto nel fine settimana, ci introdurrà anche ad una esercitazione pratica di preparazione dei vetrini e successiva osservazione dei preparati al microscopio.

3 dicembre 2012: il Foro Romano

In preparazione della visita al sito prevista per domenica 9 dicembre (vedi escursioni), la conversazione di Claudio Lillocci ci fornirà, con la consueta maestria ed amabilità, elementi utili per cercare di "leggere" il Foro. Dalla topografia e geografia della zona si cercherà di risalire alle ragioni degli insediamenti umani e delle interazioni tra le popolazioni esistenti e, in ultima analisi, al motivo della nascita della città di Roma. Seguirà la descrizione, per sommi capi, delle vicende storiche collegate alle rovine oggi visibili.

10 dicembre 2012: chiavi per la determinazione dei funghi

Gabriele Lazzi ci aiuterà a riconoscere i funghi, introducendoci alle "Chiavi di determinazione di generi e specie: origine, esame e confronto, utilizzo pratico".

CORSO di FORMAZIONE MICOLOGICA

Visto il successo dello scorso anno, ripetiamo il corso autunnale di formazione micologica finalizzato al conseguimento dell'attestato necessario per il rilascio del tesserino di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998).

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

Le lezioni si svolgeranno nei giorni 1, 3, 5, 8, 10, 11 ottobre 2012 dalle ore 17,10 alle ore 19,30, presso il Circolo Baglioni DLF di Roma San Lorenzo via dello Scalo San Lorenzo 16.

La partecipazione è gratuita per i Soci, con il solo contributo di cinque euro per il materiale didattico. **E' necessario prenotarsi** presso la segreteria del corso (06 5503451 – Pina Incitti) oppure tramite posta elettronica a <u>segreteria@nuovamicologia.eu</u>, per poi provvedere **all'iscrizione al corso** Lunedì 24 settembre 2012 dalle ore 17 alle ore 19 presso lo stesso circolo, sino al limite massimo di 25 partecipanti.

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

COORDINAMENTO MOSTRA

Lunedì 29 ottobre 2012 ore 17,30: presso il Circolo di Roma San Lorenzo, Paolo Lavezzo terrà la riunione di coordinamento per la XI Mostra micologica che si svolgerà nei giorni 10, 11, 12 novembre 2012 a Roma presso l'Arancera del semenzaio di S.Sisto, Piazza di Porta Metronia 2. Ingresso gratuito con orario 10 – 18,30. Nel corso della Mostra Marco Floriani, docente dei Corsi di Formazione per Micologi organizzati dalla Provincia Autonoma di Trento, terrà una conferenza sul tema "Gli igrofori: i colori dei prati e dei boschi".

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

Si invitano pertanto i Soci a partecipare numerosi all'evento .

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, secondo il disposto dell'art. 10 dello Statuto, 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.

Durante le escursioni didattiche, oltre al consueto supporto fornito dal micologo responsabile, sarà dedicata attenzione alla ricerca di erbe commestibili e, con il supporto del Comitato Scientifico Botanico e di Anastasia Farallo in particolare, verrà improvvisata una conversazione sul materiale raccolto.

14 luglio 2012: "la prima" in estate

Coloro che non sono andati al mare o a Parigi a festeggiare la ricorrenza della "Presa della Bastiglia", possono approfittare della ghiotta occasione proposta da Andrea Traversi: "escursione micologica in ambiente montano".

Appuntamento alle ore 8,00 nel parcheggio antistante il Bar–Tabacchi SS.5 direzione Carsoli a 300 metri dal casello Carsoli / Oricola in uscita dall'A24. Prenotare entro il 12 luglio 2012 (Andrea 339 5204826).

Domenica 23 settembre 2012: escursione a Genazzano

Achille Zuchegna (347 9137204) ci ripropone, sperando in condizioni più favorevoli rispetto allo scorso anno, un'escursione nei boschi di Genazzano. L'approfondimento sul materiale raccolto sarà curato dal micologo Fabio

Sebastianelli. L'appuntamento, previa prenotazione, è fissato per le ore 8,40 davanti al campo sportivo.

29 settembre 2012: Barisciano

Fausto Museo ci aspetta alle ore 9,15 sulla piazza del mercato, davanti alle scuole del paese, per farci conoscere, insieme ad Antonio Mallozzi, i boschi di questo territorio, interessato dagli ultimi eventi sismici (L'Aquila 2009), sicuramente ricco di tanta cordialità e, speriamo, di funghi.

Per raggiungere Barisciano da Roma si percorre l'A/24 fino al casello di Aquila est e poi, per circa Km 18, la provinciale per Popoli fino al bivio per il paese.

Chi vuole può trattenersi a pranzo. Prenotarsi al n. 338 3654652 entro il 26 settembre.

6 ottobre 2012: seguiamo il meteo

I micologi Antonio Mallozzi (tel. 349 7389191) e/o Andrea Traversi (339 5204826), accoglieranno i soci ed amici, per una ricerca didattica di funghi (dedicata in particolare ai partecipanti al corso micologico per raccoglitori) in località da definirsi secondo la situazione locale più favorevole.

Al termine seguirà la consueta determinazione del materiale raccolto.

Prenotazioni durante il Corso e comunque entro il 3 ottobre 2012.

12, 13, 14 ottobre 2012: fine settimana a Norcia

Vedi spazio dedicato a pagina 30.

20 ottobre 2012: Valle del Salto

Ore 9,15 sulla piazzetta principale di Borgo San Pietro, raggiungibile con l'autostrada Roma-L'Aquila (A/24), uscita casello "Valle del Salto", proseguendo in direzione di Rieti per circa Km 22.

Dopo la raccolta nei boschi intorno al lago, Antonio Mallozzi terrà la conversazione su quanto trovato. Chi vuole può trattenersi a pranzo.

Prenotazione entro il giorno 15 ottobre al n. 349 7389191.

27 ottobre 2012: Bassano Romano

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

Il Bar si raggiunge percorrendo la Cassia, entrati nell'abitato di Bassano, dopo la salita e prima del bivio. Prenotare al n. 347 9137204 entro il 25 ottobre.

3 novembre 2012: Bracciano - prepariamoci alla Mostra -

Andrea Traversi ci aiuterà nella ricerca del maggior numero di specie di funghi, insegnandoci il miglior metodo di raccolta, confezionamento e trasporto del materiale raccolto, in vista dell'imminente impegno della Mostra (10, 11, 12 nov.). Appuntamento presso il parcheggio dell'ospedale Padre Pio di Bracciano (SP 493 proseguendo sulla Braccianese - Claudia) alle ore 8,30. Prenotare al n. 339 5204826 entro il 31 ottobre.

17 novembre 2012: escursione didattica micologico-botanica a Manziana (località La Caldara)

Alle ore 9,00 Alberto Tomassi attenderà i partecipanti davanti alla chiesa parrocchiale e al Palazzo Tittoni di Manziana. Dopo la raccolta, Andrea Traversi ci

intratterrà con la conversazione sul materiale fungino. Considerato l'interesse botanico e geologico del luogo, avremo anche la partecipazione degli appassionati del settore.

Chi vuole può trattenersi a pranzo. Prenotare entro il 15 novembre al n. 337 796925.

24 novembre 2012: Tolfa – Allumiere

Ci incontriamo alle ore 9,00 sul belvedere della Piazza Vittorio Veneto di Tolfa con Andrea Traversi. Alla passeggiata nei boschi, seguirà la consueta dissertazione didattica sul materiale raccolto.

Per ulteriori informazioni e prenotazione telefonare ad Andrea (339 5204826).

1° dicembre 2012: escursione bosco Trecancelli (Nettuno)

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

Per coloro che lo desiderino è possibile trattenersi per il pranzo che quest'anno sarà proposto da Oscar Militi presso un locale di Anzio.

E' necessaria la prenotazione entro il 26 novembre contattando Luigi Pertici (06 7029709)

Domenica 9 dicembre 2012: visita al Foro Romano

Dopo la conversazione del 3 dicembre (vedi "I lunedì al Circolo") saremo sicuramente più consapevoli che la civiltà occidentale deve molto a questo mucchio di mute rovine.

Gli scritti degli antichi ci consentono di risalire alla funzione di alcune di esse e di farci partecipi della storia che esse custodiscono. Guidati da Claudio Lillocci ci accosteremo con umiltà al Foro cercando di ascoltare queste antiche voci.

L'appuntamento è per le ore 9,15 davanti al Carcere Mamertino (si raggiunge dal Museo del Risorgimento del Vittoriano, dopo aver attraversato la strada, percorrendo in discesa il Clivo Argentario).

Il costo per l'ingresso al Foro è di € 12,00 (intero) - € 7,50 (ridotto per giovani da 18 a 24 anni) – Gratuito (per "giovani" inferiori ai 18 o superiori a 65 anni).

Si dovrà aggiungere € 1,50 (ad oggi) per la radiocuffia. Prenotare al n. 347 2696993 entro il 6 dicembre.

16 dicembre 2012: Pranzo di fine anno.

L'appuntamento è per **domenica 16 dicembre**, **alle ore 13,00** al Ristorante "Bel Poggio" in Via Ardeatina 800 Roma (tel. 06 5021585).

Il prezzo, unico sia per i soci che per i loro amici, con menu a base di pesce, è stato concordato in €. 40,00.

Al termine del pranzo avrà luogo il tradizionale scambio di regali: ogni partecipante avrà cura di consegnare all'ingresso in sala il suo dono, assolutamente anonimo.

I "pacchetti" saranno numerati e poi estratti a sorte.

Ci accoglierà all'arrivo Bruna Di Lonardo che organizza l'incontro.

E' necessario prenotare per tempo e comunque entro lunedì 10 dicembre telefonando al numero 06 5295436 - 347 7840456.

WEEK-END AUTUNNALE A NORCIA

Venerdì 12 – sabato 13 – domenica 14 ottobre 2012

Trascorreremo il week-end autunnale nel versante umbro del Parco dei Monti Sibillini presso l'Hotel Hermitage località Savelli di Norcia (PG).

Contando sugli auspici favorevoli della Sibilla Cumana, da sempre abitatrice di questi territori, e sulla perizia di Antonio Mallozzi, che ci sarà ancora una volta compagno di viaggio, cercheremo di riempire i nostri cestini di profumati carpofori nei boschi locali.

Il Week-end con trattamento di pensione completa inizia con la cena del venerdi 12 e si conclude con il pranzo della domenica 14.

Il costo di ciascun soggiorno in camera doppia è di € 140 per i Soci e € 150 per i non soci. (€ 160 per la singola).

L'organizzazione è curata da Alberto Tomassi, presso il quale ci si dovrà prenotare entro il giorno 5 ottobre 2012 al tel. 337 796925.

Un fungo-spugna tra i 10 nuovi organismi premiati

Anche quest'anno l'International Institute for Species Exploration, l'istituto che cataloga le nuove specie per conto dell'Università dell'Arizona, ha assegnato un premio speciale ai 10 organismi viventi giudicati più "interessanti, unici e sorprendenti" tra le migliaia di specie che nel 2011 sono state scoperte in tutto il mondo. Come ricorderete (Naturalmente n. 1 e 2) il premio viene assegnato ogni anno, in coincidenza con l'anniversario della nascita del grande naturalista svedese Linneo.

Tra i dieci nuovi organismi spicca *Spongiforma squarepantsii* Desjardin, Kabir Peay, T.D. Bruns. Si tratta di un fungo a forma di spugna, ascritto alla famiglia Boletaceae, odore fruttato, che strizzato rilascia acqua per poi tornare alla forma originaria. Deve pittorescamente il suo nome ad un personaggio americano dei *cartoons*: Spongebob Squarepants noto anche in Italia (alcune serie TV; nel 2005 è uscito un film); si tratta di un buffo personaggio a forma di spugna che lavora in una paninoteca subacquea in una cittadina sul fondo dell'oceano Pacifico.

Tra i 10 premiati, anche un'orchidea ed un papavero.

Le foto che illustrano le caratteristiche degli organismi premiati sono consultabili nel sito **http://species.asu.edu/**

Antonio Lavagno



Spongiforma squarepantsii: a sinistra e a destra le foto di Thomas Bruns mostrano l'aspetto in sezione e all'esterno; al centro l'immagine microscopica delle spore ripresa da Dennis E. Desjardin e Andrew Ichimura



Nuova Micologia - Associazione di Studi Micologici - onlus

Sede operativa: via dello Scalo San Lorenzo n. 16, Roma Sede legale: via Venanzio Fortunato, 54 – 00136 Roma web: www.nuovamicologia.eu

e-mail: segreteria@nuovamicologia.eu

Iscrizioni. Tale operazione si effettua con la compilazione della **scheda** d'iscrizione, che si può anche scaricare dal sito, sezione "Chi siamo – Come si diventa soci", 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 sequente Codice IBAN:

IT82K0760103200000016519043

Quote associative 2013.

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

Naturalmente - notiziario di Nuova Micologia

NUMERO QUATTRO - Secondo semestre 2012

Comitato di redazione: Teresa Onori (coordinatrice), Maria Gabriella Cruciani, Antonio Lavagno, Claudio Lillocci, Andrea Traversi, Achille Zuchegna Disegni di Antonio Spada

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

naturalmente@nuovamicologia.eu

