

"Naturalmente – notiziario di Nuova Micologia"

Numero 5: primo semestre 2013

Stampa: dicembre 2012

#### **INDICE**

Editoriale	pay 3
Naturalmente FUNGHI	4
Convegno micologico alpino	6
Stagione record per gli Ovoli, deludente per i Tartufi	8
Alla scoperta del territorio: escursione sui Monti Lucretili	11
Funghi e Ambiente: un futuro con meno inquinanti?	13
Un passato pieno di futuro: Il Codice Forestale Camaldolese	15
Schede: Le erbe dei nostri campi, Lactuca muralis	17
L'angolo delle ricette	18
La Mostra micologica	19
Ospiti illustri: Stefanio Corsanici	20
Le attività del primo semestre 2013	
Lunedì al circolo	24
Conferenze	25
Corsi	26
Escursioni didattiche	27
Weekend primaverile	30



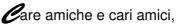


In prima di copertina:

**Amanita caesarea** (Scop.) Pers. L'autunno 2012 è stato particolarmente generoso con i cercatori di Ovoli (cfr. pag. 8) e non è stato infrequente imbattersi anche in esemplari giovanissimi, come quello pubblicato in prima pagina.

# In ultima di copertina: **Viscum album** L.

Il vischio è una pianta cespugliosa, parassita di querce, pioppi e noci, le cui bacche sono tossiche per l'uomo; la tradizione vuole che per le festività natalizie non manchi mai in casa un rametto, sotto il quale scambiarsi un bacio ben augurante.



con l'avvicinarsi della fine dell'anno si entra nella fase dei consuntivi e dei programmi e anche noi di Nuova Micologia dobbiamo fare il punto sulla nostra associazione, su quanto realizzato e sulle prospettive future.

Credo di non essere accusato di partigianeria se sinteticamente affermo che Nuova Micologia è un'associazione in salute, con un valido gruppo dirigente e una crescente partecipazione attiva dei soci alle iniziative scientifiche, formative e culturali, con un costante aumento delle attività e degli iscritti. Come esempi ricordo il Convegno micologico estivo che quest'anno si è svolto in Austria ad Imst e che ha registrato un notevole incremento nel numero dei partecipanti e la XI edizione della mostra micologica "I funghi e il bosco" che ha registrato diversi record: dal numero dei visitatori al numero dei soci impegnati nell'organizzazione, dal numero delle specie esposte al numero dei giornali e notiziari che hanno riportato la manifestazione.

Permettetemi di ringraziare e di complimentarmi con quanti tra noi hanno ideato e realizzato le numerose iniziative e in particolare i coordinatori e i componenti dei comitati scientifici ed operativi.

Il 2013 dovrà essere per Nuova Micologia sia un anno di consolidamento dei risultati raggiunti sia di sviluppo delle azioni di sensibilizzazione e di coinvolgimento della cittadinanza attraverso azioni finalizzate a diffondere o a rafforzare le conoscenze micologiche e botaniche, nonché a promuovere il rispetto degli ecosistemi naturali, la salvaguardia del patrimonio ambientale, la tutela e la valorizzazione della biodiversità, dell'habitat e delle aree protette.

L'adesione di Nuova Micologia al CABEM (Coordinamento delle associazioni botaniche, ecologiche e micologiche di Roma e provincia), permetterà all'associazione e ai soci di partecipare anche a nuovi progetti ed attività sviluppati in comune con le altre numerose associazioni aderenti, nonché di acquisire e scambiare conoscenze attraverso gruppi di lavoro, incontri e conferenze.

Tra le iniziative in cantiere ricordo quella anticipata da Bruno Cignini dirigente del Dipartimento Ambiente di Roma Capitale, in occasione dell'inaugurazione della mostra micologica, relativa all'attuazione di un ambizioso progetto di monitoraggio delle specie e dell'ambiente fungino di Roma, realizzato dal CABEM con la collaborazione dei Dipartimenti di Botanica delle Università Statali romane, cui i nostri micologi ed i nostri soci potranno attivamente partecipare acquisendo anche le relative tecniche e metodologie.

Tra le novità dell'anno che si chiude ricordo la realizzazione del nuovo sito web dell'associazione, che è stato oggetto di positive valutazioni, in merito al quale rivolgo nuovamente l'invito a collaborare con idee, articoli e foto. Suggerisco altresì di iscrivervi ai canali di Nuova Micologia sui "social network" (Facebook, YouTube e Twitter).

Anche in questo numero della nostra rivista *Naturalmente* potrete leggere a pag. 24 il programma dettagliato delle attività programmate per il prossimo semestre. A tutti i soci, alle loro famiglie e ai numerosi amici di Nuova Micologia i migliori auguri per un sereno Santo Natale e per un 2013 carico di felicità, operatività e amore.

Luigi Corbò



# Naturalmente... FUNGHI

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

# Faerberia carbonaria (Alb. & Schwein.) Pouzar = Geopetalum carbonarium (Alb. & Schwein.) Pat.

Regno: Fungi

Phylum (Divisione): Basidiomycota
Sub Phylum: Agaricomycotina
Classe: Agaricomycetes
SuperOrdine Agaricanae
Ordine: Polyporales
Famiglia: Polyporaceae
Genere: Faerberia

Specie: Faerberia carbonaria



Un recente ritrovamento di *Faerberia* carbonaria (Settembre 2012, Pescorocchiano, Rieti) mi ha fornito lo spunto per proseguire nella rassegna di specie meno note o che possano destare la curiosità del micofilo.

*F. carbonaria* è una delle specie fungine cosiddette 'antracofile' o 'carbonicole': come si può intuire dall'epiteto che le è stato attribuito da diversi Autori, ha nelle aree in cui si è verificata una combustione il suo substrato ideale di crescita; si può incontrare *F. carbonaria* in corrispondenza o in prossimità di resti di bivacchi o comunque laddove siano presenti strati di terreno ricco di sostanza carbonizzata. Ad esempio, nei castagneti coltivati dove vengono accesi fuochi per bruciare le potature o gli ammassi di foglie sgomberate in vista della raccolta delle castagne: proprio da questo tipo di ambiente proviene la raccolta esaminata.

Il portamento cantarelloide o pleurotoide ha fatto sì che, nel tempo, questa specie sia stata inclusa nei generi *Geopetalum, Cantharellus, Acanthocystis* e altri. Il Genere *Faerberia* è monospecifico ossia annovera soltanto la specie *F. carbonaria* ed è a sua volta attualmente incluso nella Famiglia *Polyporaceae*.

A parte la peculiarità dell'habitat preferenziale, si tratta di basidiomi poco appariscenti di taglia medio-piccola, con crescita gregaria o anche fascicolata, provvisti di cappello, gambo ed imenoforo lamellato.

Il cappello ha dimensioni fino ai 6 cm., ha inizialmente forma convessa che con lo sviluppo tende a deprimersi verso il centro fino a diventare decisamente imbutiforme. I toni sono piuttosto scuri, da grigio a bruno-nerastri, con evidenti zonature concentriche negli esemplari più sviluppati. L'orlo del cappello, regolare negli esemplari giovani, ha andamento più sinuoso e quasi lobato in quelli più maturi. La superficie pileica è liscia, ma presenta finissime squamule verso le zone periferiche, caratteristica che si accentua con lo sviluppo. Possono risultare

evidenti, con clima asciutto, finissime fibrille che percorrono l'intero raggio del rivestimento pileico.

Il gambo è pieno, liscio o finemente puntinato, sprovvisto di veli, centrato rispetto all'asse del cappello e ad esso concolore o comunque con toni grigio-bruni, con una fascia decolorata appena sotto la saldatura delle lamelle. Alla base del

gambo può talvolta essere presente della feltrosità di colore biancastro.



L'imenoforo, grigio-biancastro, è costituito da lamelle molto decorrenti e non fitte, inframmezzate da numerose lamellule, forcature e anastomosi: a prima vista, si può credere di avere per le mani un Genere cantarelloide con il caratteristico imenoforo pliciforme.

Non a caso, in passato questa specie è stata descritta come *Cantharellus anthracophilus* e

Cantharellus carbonarius: si può ipotizzare che Léveillé e Fries, gli autori a cui si devono queste combinazioni risalenti rispettivamente al 1841 e al 1874, si siano basati anche sull'aspetto pliciforme dell'imenoforo per aver attribuito al Genere Cantharellus questa specie carbonicola.

La carne, biancastra-grigia, è fibrosa, di sapore fungino appena astringente e con odore banale.

Non sono noti rischi di intossicazione associati a questa specie, ma, in ogni caso, se ne sconsiglia il consumo per le possibilità di confusione.

Faerberia carbonaria può essere, infatti, scambiata per funghi dei generi Clitocybe, Hohenbuehelia, Pleurotus o Cantharellus: la specie più simile è certamente Cantharellus cinereus. L'attenta osservazione dell'imenoforo di quest'ultimo rivela però l'aver a che fare con strutture diverse dalle lamelle, di colore grigio e quasi mai biancastro; inoltre, l'orlo del cappello ha di solito un andamento molto più irregolare e frastagliato che in F. carbonaria.



All'esame microscopico *F. carbonaria* presenta dei caratteristici cistidi (lampro-cistidi) con la sommità molto incrostata: tali cristallizzazioni si dispongono a formare un "cappuccio" sulla parte apicale delle strutture.

L'immagine della microscopia è stata realizzata e gentilmente messa a disposizione dal micologo Tomaso Lezzi.

Andrea Traversi

#### Bibliografia essenziale:

- Bon M. Champignons de France et d'Europe occidentale (Flammarion, 2004)
- Consiglio G. e Papetti C. Atlante fotografico dei funghi d'Italia, Vol.2 (A.M.B., 2003)
- Courtecuisse R., Duhem B. Guide des champignons de France et d'Europe (Delachaux & Niestlé, 2000)
- Eyssartier G., Roux P. Le guide des champignons France et Europe (Belin, 2011)
- Malençon G. & Bertault R. Flore des champignon supérieurs du Maroc, Tome 2 (Rabat, 1975)
- Moser M. Guida alla determinazione dei funghi Vol.1° Polyporales, Boletales, Agaricales, Russulales (Saturnia, 2000)

# Convegno Micologico Alpino

Per la nostra settimana micologica quest'anno la scelta è caduta sull'Austria e più precisamente su Imst dove, tra un alternarsi di pioggia e bel tempo, abbiamo fatto passeggiate e ricerca di funghi (buona varietà di specie, ma pochi porcini...). Siamo stati ospitati in un bell'albergo, quasi un castello, ricco di fascino e percorso da lunghi corridoi tra un'ala e l'altra, punteggiati da piacevoli salottini di sosta dove, non di rado, si giocavano partite di burraco all'ultima sfida, si navigava su internet e si qustavano improbabili tè inglesi su con-



fortevoli poltroncine Biedermeier. Unico punto dolente, a pranzo e a cena, un mare di canederli in tutte le salse, per me deliziosi, per altri decisamente meno, ma, si sa, c'è sempre chi cerca la pastasciutta dove non c'è. L'organizzazione curata da Paolo Lavezzo è stata, come di consueto, perfetta.

Abbiamo percorso a piedi il sentiero che porta alle splendide cascate di Stuibenfall a Umhausen nella valle Oeztal, assistendo ad uno spettacolo a dir poco emozionante: 159 metri di caduta d'acqua intervallate da 5 piattaforme sospese nel vuoto che permettono di godere di un panorama straordinario, mentre una sottilissima polvere d'acqua ci spruzzava delicatamente addosso. I più coraggiosi, ma vi assicuro che erano pochi, hanno raggiunto la cima arrampicandosi sulla via ferrata.

Poi Innsbruck, in un giorno di pioggia con la complicità di una guida efficiente e il conforto dell'ombrello, ci ha offerto le strade del centro con le sue caratteristiche case e il Duomo di San Giacomo, una confortevole sosta in pasticceria e una passeggiata lungo l'Inn.

Naturalmente non poteva mancare una gita nella vicina Baviera per una visita al Castello di Neuschwanstein, simbolo del Medioevo amato e sognato da Ludovico II di Baviera.

I castelli di Ludovico II presentano tutti una volontà di recupero ossessivo del passato che qui arriva a questa sorta di castello incantato, dove la sensazione sarebbe quella di essere calati improvvisamente all'interno di una fiaba, se non fosse per l'eccesso di turismo petulante ed invadente, tenuto rigorosamente in fila, a gruppi uno dietro l'altro, sottoposti ad un ritmo pre-orchestrato da una efficientissima macchina del turismo. Ma non importa, ne valeva comunque la pena.

Ma come abbiamo detto, eravamo lì per i funghi e, malgrado la stagione fino a quel momento, la fine di agosto, fosse stata davvero avara con i cercatori, i nostri hanno raccolto 111 specie che sono state oggetto dell'abituale mostra che corona come sempre il *Convegno Micologico Alpino*.

Antonio Mallozzi, che ha curato la bella mostra con la consueta attenzione, ci ha regalato qualche osservazione sui funghi più interessanti tra quelli raccolti durante il convegno micologico di Imst. Di seguito tali indicazioni.

#### Teresa Onori

- Amanita muscaria (fungo di Biancaneve): ritrovamenti abbondanti ed esemplari bellissimi che attirano l'attenzione dei cercatori e soprattutto dei visitatori della esposizione in albergo;
- **Albatrellus ovinus** (fungo del pane): fungo di buona commestibilità che cresce abbondante nell'area alpina e che abbiamo trovato in gran quantità ad lmst;
- **Cortinarius caperatus**: un bel fungo commestibile di cui, dopo Cernobyl, per alcuni anni è stata vietata la raccolta per elevato contenuto di sostanze radioattive:
- **Gomphus clavatus** (cantarello clavato, carne degli Inglesi): buon commestibile che cresce a gruppi numerosi e che non è apprezzato dai raccoglitori;
- **Suillus spp.** (pinaroli, laricini): tante specie di boleti quasi esclusivi delle zone alpine che riempiono il sottobosco dei larici e dei pini d'alta quota;
- **Phaeolepiota aurea**: un bel fungo piuttosto raro che troviamo puntualmente nelle settimane micologiche;
- **Sarcodon imbricatus**: è un fungo molto diffuso nelle zone alpine che nessuno raccoglie, ma che potrebbe essere consumato, una volta ridotto in polvere, per condire le pietanze;
- Cantharellus cibarius (galletto, finferlo): è stato il vero "protagonista" della settimana micologica e ha dato tanta soddisfazione a tutti i raccoglitori sostituendo degnamente l'assente porcino che, sei anni prima, in occasione di analoga settimana micologica organizzata dal GEMA, proprio ad Imst,



era stato raccolto in grandissima quantità; (è un bel fungo di un giallo intenso che in quei boschi assume tonalità giallo aranciato vivo che fa da calamita per gli occhi del cercatore, di un profumo fruttato gradevolissimo e gustosissimo a tavola, cucinato in vari modi); in albergo abbiamo gustato il risotto insaporito con ben 6 kg di finferli.

Antonio Mallozzi

#### Stagione record per gli ovoli, deludente per i tartufi

Ho iniziato ad appassionarmi alla raccolta dei funghi quando avevo circa vent'anni: ora ne ho quarantadue e in questi due decenni non ho mai visto un'uscita di "ovoli" tanto abbondante come nella passata stagione. Certo, venti anni non sono tantissimi; per questo motivo, mi sono informato con persone che vanno a funghi da molti più anni di me, raccoglitori con esperienza di oltre mezzo secolo... e tutti mi hanno detto la stessa cosa: di non ricordare un'annata con così tanti "ovoli" e così a lungo produttiva. In effetti, quest'anno i ritrovamenti di *Amanita caesarea* si sono protratti per più di un mese e sempre in quantitativi notevoli.

Ho avuto la fortuna di trovarmi nei boschi nel periodo giusto, nel rispetto dei giorni in cui è consentita la raccolta, e ho sempre fatto in modo di arrivare alle fungaie alle prime luci dell'alba. Guardarmi intorno e vedere *Amanita caesarea* spuntare un po' ovunque è stato uno spettacolo di rara bellezza; da qualunque parte mi girassi, ne vedevo numerosi esemplari e di tutte le dimensioni, da chiusi a completamente aperti: un giorno sono giunto a con-



tarne più di cinquanta in una sola volta. Il luogo dei primi ritrovamenti si trova in un castagneto da frutto nel quale il sottobosco era completamente pulito da erba e cespugli: di conseguenza, i funghi si riuscivano a vedere da molti metri di distanza e questo ha fatto sì che lo spettacolo fosse svanito già qualche minuto dopo l'alba, per il passaggio di svariati raccoglitori che facevano incetta dei funghi raccogliendo, purtroppo, anche "ovoli" allo stato chiuso, pratica vietata espressamente dalla Legge.

Per fortuna, la mattina successiva si è ripresentato lo stesso spettacolo e così per circa un mese, perché come i funghi diminuivano in un habitat, iniziavano a crescere in un altro, dal castagneto da frutto pulito prima menzionato a quello da taglio più sporco e quindi con più fogliame nel sottobosco, fino ai boschi di quercia e poi ancora nelle faggete... Ebbene sì, anche tra i faggi ho trovato degli "ovoli" bellissimi. Evento insolito per qualcuno, impossibile per qualcun'altro, di fatto quest'anno mi è capitato di raccogliere *Amanita caesarea* in faggeta, in tratti di bosco misto con qualche quercia o castagno - il che farebbe pensare ad una micorriza con quest'ultimo - ma anche in faggeta pura: quindi, la simbiosi micorrizica di *A. caesarea* anche con il faggio è per me certa.

In questa splendida annata ho notato anche come la crescita degli "ovoli" sia stata particolarmente rapida: ne spuntavano in continuazione, non solo da un giorno all'altro, ma anche nell'arco di qualche ora nella stessa giornata, fatto verificato personalmente in stazioni particolarmente produttive presso cui sono passato quotidianamente anche due o tre volte.

Dalle informazioni raccolte, le cose sono andate più o meno allo stesso modo in buona parte del Lazio e dell'Abruzzo, potendosi così affermare che per queste

zone sia stata una vera e propria stagione da record per la notevole quantità di *Amanita caesarea* presente nei boschi. Anche per quanto riguarda i ritrovamenti di altre specie molto ricercate, come i "porcini", non c'è stato di che lamentarsi: anch'essi sono stati trovati in maniera abbondante, il che non accade poi così di rado. Infatti, i *Boletus* del "gruppo *edulis*", a differenza di *Amanita caesarea*, ci regalano più spesso (e per fortuna) raccolte e stagioni importanti come quella appena passata.

Oltre ad essere micologo sono anche appassionato di tartufi e con i miei cani spesso vado alla loro ricerca. Ho già avuto modo di constatare, purtroppo, che questa stagione si avvia ad essere tra le più povere da molti anni a questa parte.



E' scarsissima la produzione di tartufo bianco (*Tuber magnatum*), i prezzi del quale sono già alle stelle così come è scarsa la produzione di "uncinato" (*Tuber aestivum* varietà *uncinatum*). Lo stesso può dirsi per il "nero liscio" (*Tuber macrosporum*) e, molto probabilmente, sarà deludente anche quella di "nero pregiato" (*Tuber melanosporum*).

Ma perché abbiamo avuto una stagione record positiva per la raccolta di

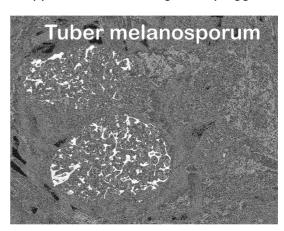
fundhi epigei e al contempo si prospetta una stagione da record negativo per la raccolta di funghi ipogei? Alla fine sempre di organismi fungini si tratta, anche se i primi escono fuori dal terreno mentre i secondi si sviluppano al di sotto di questo. La maggiore differenza sta nel loro ciclo riproduttivo. Nei Basidiomiceti, dalla spora ha origine un micelio primario con corredi genetici separati che deve unirsi ad un altro micelio primario per formare un micelio secondario; è in questa forma secondaria che il micelio vive la maggior parte della sua esistenza, giungendo alla finalizzazione del ciclo riproduttivo che si ha con la formazione di nuovi carpofori contenenti entrambi i corredi genetici (funghi contenenti spore per la riproduzione della specie). Negli Ascomiceti (è il caso dei tartufi) le spore creano un micelio con corredi genetici separati che solo al momento della riproduzione si unisce ad un altro micelio con polarità opposta. Analizzando con attenzione l'andamento climatico del 2012, si è verificata una copiosa nevicata a Febbraio, tra le più abbondanti degli ultimi decenni, con precipitazioni oltre il mezzo metro d'altezza in varie zone del Lazio. A Marzo e Aprile si sono registrate pochissime precipitazioni; Maggio è stato piovoso mentre i mesi di Giugno, Luglio ed Agosto sono stati estremamente siccitosi. Poi, agli inizi di Settembre si sono avute le prime piogge, le temperature sono state elevate, ma soprattutto le precipitazioni sono state regolari, cioè ogni 5-6 giorni è piovuto abbondantemente per poi ripassare al bel tempo e alle temperature elevate. Questa alternanza di perturbazioni e bel tempo è durata per tutto Settembre e buona parte di Ottobre.

E' risaputo che per la nascita dei *Basidiomiceti* più attesi ("porcini" e "ovoli") occorre aspettare sempre dagli otto ai quindici giorni dopo le prime piogge, ovviamente in presenza di condizioni ideali e cioè con acqua sufficiente,

temperature e umidità giuste. Puntualmente, alla metà di Settembre sono comparsi i primi carpofori e sono iniziati i ritrovamenti di "porcini" e subito dopo di "ovoli" mentre moltissime altre specie ancora non facevano la loro comparsa: ad esempio, si sono trovati pochissimi "galletti" malgrado i *Cantharellus* siano solitamente frequenti nei nostri boschi già dalla fine dell'estate. In base a queste osservazioni, si può ipotizzare inoltre che il micelio dei boleti, ma soprattutto quello di *Amanita caesarea*, sia tra i primi ad attivarsi dopo le siccità estive; gli "ovoli", in particolare, richiedono temperature elevate sia del terreno che dell'ambiente e preferiscono piogge regolari intervallate dal bel tempo che rialza la temperatura. Si può ipotizzare, inoltre, che l'abbondante produzione dei miceli di *Amanita caesarea* sia stata favorita anche dalla tardiva comparsa di altre specie concorrenti.

Come si è detto, il micelio dei *Basidiomiceti*, contenendo entrambi i corredi genetici, ha notevole facilità ad attivarsi dopo le prime piogge mentre gli *Ascomiceti*, avendo miceli con polarità opposte, hanno bisogno di piogge nei

mesi precedenti la loro comparsa e maturazione, oltre ad avere un ciclo di crescita molto più lento. Si prenda ad esempio il tartufo "nero pregiato" (*Tuber melanosporum*) che produce i primordi (tartufi piccolissimi) a Maggio per accrescersi e poi maturare addirittura tra Novembre e Marzo. Questa lunga "gestazione" fa sì che la stagione perfetta per i tartufi sia il risultato di precipitazioni piovose regolari nei mesi precedenti la loro maturazione, quindi di una primavera piovosa e di un'estate non



troppo torrida, di tanto in tanto bagnata da qualche temporale estivo che eviti l'eccessiva disidratazione del terreno, il tutto seguito da un autunno piovoso. L'andamento climatico del 2012 è stato piuttosto diverso da quello ideale; la prolungata siccità estiva ha mandato in sofferenza il micelio dei tartufi, bloccando in molti casi lo sviluppo dei primordi: da qui, la pessima annata per tutti quei tartufi che maturano nei mesi autunnali ed invernali.

Fabio Sebastianelli

#### **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)

#### Alla scoperta del territorio: escursione sui Monti Lucretili

I Monti Lucretili sono situati a poche decine di chilometri da Roma fra le due vie consolari Tiburtina e Salaria ed in tale contesto si possono riscontrare angoli di incredibile interesse sia naturalistico che storico. Tale situazione consentì nel 1989 di promuovere la creazione del Parco Naturalistico Regionale dei Monti Lucretili.

È ovvio che non è possibile illustrare adeguatamente tutti gli aspetti del territorio preso in considerazione sia quelli più attinenti alle finalità della nostra associazione (flora, fauna e funghi), sia quelli che soddifano interessi di tipo turistico-culturale, quali i notevoli reperti archeologici, gli svariati ambienti naturali con i loro 53 sentieri segnati e gli aspetti storici e culturali. Questo articolo, quindi, ha il solo scopo di stimolare la curiosità; a coloro che intendono approfondire la conoscenza del territorio consiglio di consultare il sito www.parcolucretili.it o direttamente gli esperti dei numerosi centri di informazione del Parco presenti nei comuni coinvolti.

Il territorio è molto vasto (circa 18.000 ettari) e, nonostante l'Area metropolitana di Roma sia molto vicina, si nota un ambiente molto diversificato: prettamente montano intorno alle due vette, Monte Pellecchia mt. 1.368 e Monte Gennaro mt. 1.271, più collinare nelle restanti parti. Di conseguenza la vegetazione è molto diversificata: dalle faggete ai boschi di querce (principalmente leccio e roverella), alla presenza di castagno, carpino orientale, tiglio e pino.



Per quanto riguarda la flora è soprattutto doveroso parlare dello Styrax officinalis chiamato anche "storace". Tale specie risulta comunemente presente in molti paesi che si affacciano sul Mediterraneo orientale (Libano, Turchia, Balcani, ecc..) mentre in Italia risulta assente eccezione della bassa Sabina ed in particolare è presente nel Parco dei Monti Lucretili. Molto discussa è la motivazione di tale curiosa distribuzione geografica: alcuni ritengono che sia stata introdotta in epoca romana per motivi ornamentali, mentre altri

ritengono che, a causa dei periodi glaciali, si sia estinta nel Mediterraneo rimanendo presente solo in alcune zone limitate. Attualmente tale pianta è protetta dalla legge Regionale n. 61 del 1964 e la sua particolare storia ha suggerito di inserirla nel logo del Parco dei Monti Lucretili.

In un ambiente così eterogeneo anche il numero delle specie fungine presenti è elevatissimo e non è possibile elencarle tutte. Fra le *Boletaceae* sono particolarmente presenti *Boletus edulis, Boletus aestivalis* e *Boletus aereus*, ma anche *Boletus luridus, Boletus erythropus, Suillus granulatus, Suillus collinitus, Leccinum lepidum*. Sono, inoltre, presenti *Cantharellus cibarius, Amanita rubescens, Amanita phalloides, Amanita pantherina* e diverse *Amanita della sezione Vaginatae*. Sono inoltre da sottolineare principalmente *Macrolepiota procera, Tricholoma terreum* ed anche le varie specie primaverili: *Calocybe gambosa, Morchella esculenta* e *Coprinus comatus*.

Fra le specie a carne cassante segnaliamo *Russula cyanoxantha e R. aurea*. È, inoltre, da segnalare il ritrovamento di *Phylloporus pelletieri* caratteristico per le lamelle larghe, spaziate e connesse da setti trasversali, *Tricholosporum goniospermum* e, fra gli ipogei, il *Tuber aestivum*.

Il cinghiale è sicuramente la specie più popolosa del Parco (quasi inevitabile il suo incontro), ma anche il lupo appenninico ha ripreso in modo definitivo il possesso del territorio. È doveroso



elencare anche la donnola, la faina, l'istrice, lo scoiattolo, ma anche lo sparviero, il falco pellegrino, la poiana e, poiché ci troviamo nel Lazio, anche l'aquila reale. Tredici sono i comuni che ricadono nell'area del Parco: Palombara Sabina, Licenza, Marcellina, Monteflavio, Montorio Romano, Moricone, Orvinio, Percile, Poggio Moiano, Roccagiovine, S. Polo dei Cavalieri, Scandriglia e Vicovaro e, come anticipato precedentemente, sono 53 i percorsi segnati, adatti a tutte le esigenze. In particolare si segnala il percorso che parte da Monteflavio ed arriva al monte Pellecchia lungo la sua dorsale, mentre nel settore sud/orientale si può facilmente raggiugere il luogo dei Lagustelli partendo dal comune di Percile. Dopo aver effettuato la visita del sito archeologico della Villa di Orazio presente nel comune di Licenza, è possibile aggiungere un percorso naturalistico che porta prima al Colle Rotondo e successivamente al Colle Cornazzani. Si cita, infine, un percorso lungo e suggestivo che percorre la Valle Cavallera, raggiunge il Pratone, Fosso Vena Scritta e Poggio Runci.



La vicinanza a Roma e l'altezza non banale delle vette presenti nel Parco hanno dato vita all'attività di vendita della neve che veniva raccolta e inserita nei pozzi presenti sul monte Pellecchia per essere successivamente ripresa, trasportata e venduta principalmente a Roma. Tale attività era effettuata fin dall'epoca romana, ma ha avuto un consistente sviluppo nei secoli XVII e XVIII per essere successivamente abbandonata.

Notevole è l'attività agricola effettuata nei comuni inseriti nel Parco e quelli adiacenti. L'olio è sicuramente il prodotto principale di questo territorio, ma non sono da sottovalutare anche le pesche, le albicocche e le favolose ciliegie, prodotto agricolo che presiede la rassegna cinematografica di Palombara Sabina.

Achille Zuchegna

# I FUNGHI E L'AMBIENTE: un futuro con meno inquinanti?

Il crescente sviluppo industriale ed i processi di urbanizzazione hanno portato gradualmente ad un incremento della immissione nell'ambiente di sostanze tossiche o non degradabili di natura organica ed inorganica, con conseguente aumento sia dei danni arrecati all'ambiente sia dei rischi a carico della salute delle popolazioni esposte. Lo studio dei funghi, che da sempre ha suscitato l'interesse umano per le loro qualità alimentari e farmacologiche, è stato negli ultimi anni indirizzato verso la possibilità di utilizzare alcune loro proprietà come bio-accumulatori e bio-catalizzatori al fine di ridurre il carico di inquinanti sia nel terreno sia nelle acque (biorisanamento). La problematica richiede che debbano contemporaneamente essere sviluppate tecnologie semplici, ma efficienti, che riguardino sia l'abbattimento del carico inquinante, sia un possibile recupero dei sottoprodotti. In tale ottica già da alcuni anni numerosi gruppi di ricerca hanno intrapreso studi tendenti ad individuare specie capaci di ottemperare ai suddetti scopi.

Per quanto riguarda la degradazione di materiali di natura organica, che viene comunemente effettuata mediante biocatalizzatori, è stato recentemente pubblicato<sup>1</sup> da un gruppo di ricerca dell'Università di Yale un lavoro il cui argomento potrebbe avere un grosso impatto ambientale. La ricerca riguarda le

proprietà di un ascomicete endofitico proveniente dalla foresta pluviale amazzonica (precisamente dall'Ecuador) il **Pestalotiopsis microspora** che, grazie ad un enzima in esso contenuto (la serina idrolasi), si è dimostrato in grado di degradare, in ambiente sia aerobico sia anaerobico, sia allo stato solido sia in sospensione, il poliuretano che è uno dei materiali più resistenti e persistenti inventato dall'uomo. Questa è l'unica specie fungina al momento nota in grado di sopravvivere esclusi-



vamente di poliuretano come unica fonte di carbonio in condizioni anaerobiche, esattamente quelle che si trovano sul fondo delle discariche. *Pestalotiopsis microspora* potrebbe risultare quindi particolarmente utile per progetti di biorisanamento in alternativa al solo seppellimento, al fine di non lasciare in eredità ai nostri pronipoti discariche ricche di questo tipo di materiale. Il poliuretano, a causa della sua versatilità ed economicità, viene infatti utilizzato



per un gran numero di oggetti di uso quotidiano. Come la maggior parte dei materiali plastici, è riciclata ed utilizzata per scopi energetici solo in piccola parte (20%), anche gli oggetti in poliuretano finiscono essenzialmente in discariche ove la loro persistenza potrebbe essere di qualche migliaio di anni.

Uno studio condotto da ricercatori dell'Università di Roma<sup>2</sup> ha riguardato la valutazione della possibilità di immobilizzare

i miceli di tre ceppi, Auricularia auricula-judae, Lentinula edodes, Pleurotus

ostreatus, su matrici insolubili (PVA) al fine di ottenere una forma di facile impiego e che soprattutto ne consenta il riutilizzo. Sono state condotte prove volte ad accertare il possibile impiego dei materiali così preparati sia come agenti sequestranti di ioni metallici tossici, quali rame e piombo (bio-accumulatori), sia come agenti degradanti di composti organici, quali il 2-clorofenolo (biocatalizzatori), e confrontati i dati ottenuti con micelio vivo con quelli registrati utilizzando il micelio liofilizzato immobilizzato. I risultati ottenuti hanno evidenziato che la capacità di assorbimento dei metalli non varia sensibilmente nelle due serie di prove, e che tutti e tre i miceli immobilizzati mostrano una maggiore capacità di assorbimento del piombo rispetto al rame. Per quanto riguarda le cinetiche di degradazione è stata evidenziata una diminuzione dell'attività metabolica dei miceli fungini passando dalle prove con miceli vivi a quelle con miceli liofilizzati, confortando l'ipotesi che il processo di liofilizzazione possa distruggere (Pleurotus ostreatus) o ridurre l'attività enzimatica, dipendendo questa anche dal ceppo fungino. La capacità di degradazione mostrata dai funghi in condizioni d'immobilizzazione comporta che alcune componenti chimiche, in particolare enzimatiche, conservano le loro capacità reattive anche quando le cellule sono morte. Il materiale dopo l'utilizzo può essere agevolmente rigenerato e quindi nuovamente impiegato come filtro biologico solo quando utilizzato come bio-accumulatore.

### Antonella Messina

#### **BIBLIOGRAFIA**

- Jonathan R. Russell, Jeffrey Huang , Pria Anand, Kaury Kucera, Amanda G. Sandoval, Kathleen W. Dantzler, DaShawn Hickman, Justin Jee, Farrah M. Kimovec, David Koppstein, Daniel H. Marks, Paul A. Mittermiller, Salvador Joel Núñez, Marina Santiago, Maria A. Townes, Michael Vishnevetsky, Neely E. Williams, Mario Percy Núñez Vargas, Lori-Ann Boulanger, Carol Bascom-Slack and Scott A. Strobel "Biodegradation of Polyester Polyurethane by Endophytic Fungi", Applied and Environmental Microbiology 2011, 77, 6076-6084.
- **2.** L. Campanella, L. Patrolecco "Funghi quali sistemi bioaccumulatori di inquinanti", tesi sperimentale.

#### Libri in offerta

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

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

**A.M.B.**: "Funghi d'Italia" – vol. 1°, 2° **AA.VV**: "Funghi d'Italia" – ed. Zanichelli **Gerhardt**: "Guida ai funghi" – ed. Zanichelli **T. Della Beffa**: "Erbe" – ed. De Agostino

F. Corbetta: "Piante spontanee mangerecce" – ed. Perdisa

#### Un passato pieno di futuro: Il Codice Forestale Camaldolese

Nell'ambito delle manifestazioni per la celebrazione del millenario della Congregazione Camaldolese il 28 e il 29 giugno 2012 si è svolto a "La Mausolea" presso Soci (AR) il convegno "Codice Forestale Camaldolese: le radici della sostenibilità." Il progetto siglato nel 2008 tra INEA e il Collegium scriptorium Fontis Avellanae ha coinvolto anche il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università delle Marche¹. Oggetto dell'operazione è stata la ricerca di materiale relativo alla gestione forestale condotta dai monaci Camaldolesi nel corso dei secoli a partire dal loro insediamento a Camaldoli² agli inizi dell'XI secolo fino al 1866 quando la foresta divenne proprietà dello stato. Dichiarata inalienabile nel 1871 oggi è sotto la protezione del Parco nazionale delle foreste casentinesi. Tutto questo ha comportato ricerche e studio di fondi presenti negli Archivi di Stato interessati e in quello di Camaldoli; materiale che dopo un attento studio è anche stato in parte digitalizzato.

Il primo frutto di questo lavoro è il testo uscito nel 2010 con il titolo *Codice Forestale Camaldolese, le radici della sostenibilità* a cura di Raoul Romano. Il libro, dopo un'attenta ricostruzione della storia del monachesimo Camaldolese, si concentra sulla *Eremiticae Vitae Regula A Beato Romualdo Camaldulensibus Eremitis tradita* scritta dal beato Paolo Giustiniani e pubblicata nel 1520. *Regola* che si è conquistata impropriamente il nome di *Codice Forestale*. Nell'antico testo sono contenuti i primi cinquecento anni di vita della Congregazione Camaldolese attraverso regole stabilite nel corso del tempo e, all'interno di queste, il rapporto con la foresta e le norme di comportamento per la sua gestione e tutela, un modello ancora valido e che oggi chiameremmo "sostenibile". Il lavoro di riordino dei documenti ha riguardato anche altre carte sciolte relative a periodi successivi al 1520.

Vi si parla di ogni aspetto della gestione della foresta, dagli alberi da piantare alla manutenzione, dal taglio del bosco alle sanzioni per il mancato rispetto delle regole e alle scelte degli alberi da privilegiare fino al trasporto del legname. Insomma più di otto secoli di gestione controllata che ha permesso alla foresta di sopravvivere fino ad oggi.

Ai monaci la foresta assicurava il silenzio e la protezione dai venti, ma anche la ricchezza attraverso la vendita del legname. Lavoro agricolo e conduzione del bosco erano parte integrante della vita monastica.

I Camaldolesi hanno gestito circa 1400 ettari di abeti, faggi, castagni, querce, cedri. Nel 1866 la metà del terreno era coltivata ad abete bianco (*Abies alba* 

<sup>2</sup> Camaldoli si trova nella provincia di Arezzo ed è collocata all'interno della Foresta del Casentino.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Le attività di ricerca erano già state avviate nel 2003 dal *Collegium Sriptorium Fontis Avellanae* con altri interlocutori.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Nel 1575 il testo è stato tradotto dal monaco camaldolese Silvano Razzi dal latino alla lingua toscana con il titolo: *Regola della vita eremitica stata data dal beato Romualdo à i suoi Camaldolensi Eremiti. O vero le Constituzioni Camaldolensi tradotte dalla lingua latina nella toscana.* 

Mill). L'attenzione riservata a questo tipo di albero ha fatto ipotizzare "una resistenza *colturale* al percorso regressivo che la specie ha intrapreso a partire da 3000 anni a questa parte in corrispondenza della progressiva mitigazione climatica" (*Codice Forestale Camaldolese 2010 p.173*)



le con Constitutiones Camaldulenses del 1279 venne istituita la figura di un monaco addetto alla cura degli abeti e all'organizzazione del lavoro nel bosco. Venne privilegiato l'abete bianco per il suo valore simbolico, ma anche per il ritorno economico. Nel 1450 fu anche costruita una segheria idraulica. Il legname veniva utilizzato per le costruzioni fiorentine ed anche per i cantieri navali livornesi ed è dalla foresta di Camaldoli che vengono le travi usate per la ricostruzione del tetto della Basilica di San Paolo a Roma che era stata distrutta dall'incendio del 1832.

Gestione straordinaria fatta di scelte importanti con decisioni prese

in sede di Capitolo. Il fatto stesso che all'interno della *Regola* le norme riguardanti il bosco non abbiano spazi dedicati, ma vengano inserite insieme alle consuetudini monastiche, rivela il grado di importanza che rivestivano. Informando la vita quotidiana dei monaci si proponevano anche come norme da rispettare soggette, come ogni altra norma, a punizione in caso di trasgressione. Nel progetto sono state coinvolte varie scuole in diverse regioni per promuovere un corretto rapporto con l'ambiente puntando alla creazione di un'attenzione consapevole del rapporto uomo-natura verso, per usare la definizione della Commissione della *World Committee for Environment and Development (WCED)*, "quello sviluppo che soddisfi le necessità attuali senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare le proprie" (*Cod. Forestale op. cit. 2010 p. 222*).

Teresa Onori



#### **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.

# Schede: Le erbe dei nostri campi

#### Lactuca muralis (L.) Gaertn. (= Mycelis muralis (L.) Dumort)

Nome volgare italiano: lattuga dei boschi.

Caratteristiche per il riconoscimento:

E' una pianta erbacea perenne, della famiglia delle Asteraceae, glabra e lattiginosa con un fusto eretto che può raggiungere l'altezza di un metro, ramificato solo nella parte alta. Le foglie sono verdi e presentano spesso delle sfumature rossastre nella pagina inferiore. Sono pennatosette provviste di lobi larghi, dentati ed angolosi con la parte terminale a forma di lira. Le foglie basali sono provviste di un picciolo alato. auelle superiori abbracciano il fusto. I fiori, ermafroditi, si sviluppano alla sommità della pianta formando una infiorescenza ramificata con capolini formati da piccoli fiorellini ligulati. Il colore è giallo pallido. Il frutto è un achenio nero con pappo candido.



#### Habitat e diffusione:

Predilige i luoghi ombrosi ed umidi, i boschi freschi ed i muri. Si può trovare da 200 fino a 1800 metri di altezza e fiorisce da Giugno a Settembre. E' comune in tutte le regioni italiane.

#### Informazioni in cucina:

Pianta molto conosciuta e molto gracile: Se ne usano solo le foglie ed i rametti terminali prima della fioritura, esclusivamente crudi. Ha, probabilmente, proprietà sedative come la più comune *Lactuca serriola*.

#### Informazioni di storia e folclore:

Non si conoscono storie particolari legate a questa erba conosciuta ed usata, peraltro, sin dall'antichità. L'origine del nome è semplice ed intuitivo: "Lactuca", dal latice bianco che si sprigiona al taglio delle foglie e del fusto e "muralis", dall'habitat che predilige.

Liride Calò Serbassi

# L'angolo delle ricette

#### Insalata "sfiziosa" con Lactuca muralis.

Ingredienti per una persona: una manciata di *Lactuca muralis*, 4 gherigli di noce, mezza mela (possibilmente renetta), sale, pepe, olio extra vergine di oliva, succo di limone.

Data la delicatezza e fragilità della pianta è consigliato preparare i singoli piatti sistemando in ognuno di essi la lattuga, i gherigli, la mela tagliata a fettine sottili e precedentemente immersa nel succo di limone per evitare che si annerisca, e, solo al momento di portare i piatti in tavola, cospargere con poco sale, poco pepe ed olio extravergine di oliva. Per gustarne appieno il sapore non usare, sull'insalata, né aceto, né limone.

Liride Calò Serbassi



#### Gratin di porcini

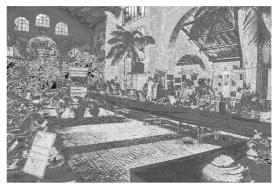
Ingredienti:
1,5 kg di patate
600 grammi di porcini
1 bicchiere di latte
50 grammi di burro
3 spicchi d'aglio
80 grammi di parmigiano
sale e pepe

- 1. Fate lessare le patate e, dopo averle sbucciate, passatele nello schiacciapatate; aggiungere un bicchiere di latte e 30 grammi di burro, sale e pepe e far amalgamare il tutto; aggiungete il parmigiano mescolando bene.
- 2. In una padella mettere l'olio e far dorare l'aglio, aggiungete i funghi tagliati a pezzi e fateli cuocere a fuoco vivo.
- 3. Imburrate una teglia con il burro rimasto, mettete i funghi poi ricoprite con il purè.
- 4. Fate cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 20-25 minuti e comunque fino a quando la superficie risulterà gratinata. Servire ben caldo.

Teresa Onori

### La Mostra Micologica

Il buon andamento della stagione fungina, il risalto dato dai "media" alle (purtroppo) numerose intossicazioni da funghi, anche mortali, il consueto impegno dei soci e degli Amici per l'organizzazione dell'evento (primo fra tutti Paolo Lavezzo, artefice di questa nostra importante iniziativa) hanno consentito di ottenere risultati che si possono definire importanti e senza precedenti.



Il numero e la varietà delle specie

fungine raccolte e determinate dai micologi dell'Associazione e dagli amici provenienti anche dal Trentino, coordinati da Andrea Traversi responsabile scientifico della mostra, ha appagato ampiamente la curiosità dei visitatori, che sono stati i più numerosi mai ospitati dall'Aranciera dove anche quest'anno si è svolta la manifestazione, nell'affascinante contesto del Semenzaio di San Sisto. Bruno Cignini, Dirigente del 10° Dipartimento – Tutela Ambientale e del Verde di Roma Capitale, ha inaugurato la manifestazione in rappresentanza dell'Assessore alle Politiche Ambientali Marco Visconti, impegnato in altro adempimento istituzionale. All'inaugurazione, per la nostra Associazione era presente il Presidente Luigi Corbò, gran parte dei membri del Consiglio Direttivo e molti Soci. Per l'occasione l'allestimento della Mostra è stato in buona parte rinnovato; in particolare è stato predisposto un nuovo percorso illustrativo-didattico che ha impreziosito l'evento con una serie di cartelloni realizzati per mettere in evidenza diversi aspetti peculiari del Regno dei Funghi: l'alimentazione, la simbiosi con le piante, le principali famiglie dei funghi superiori, la miglior pratica per la raccolta dei funghi... I cartelloni sono stati presentati su nuovi e più funzionali espositori. I visitatori hanno particolarmente apprezzato l'altra novità rappresentata dalla "galleria fotografica" istituita per l'occasione con immagini particolarmente belle e significative prodotte dai soci e hanno frequentato con attenzione ed interesse la zona riservata all'uso del microscopio, per apprendere le tecniche d'indagine sulle strutture infinitesimali dei funghi.

La RAI ha realizzato un simpatico servizio andato in onda nel pomeriggio di lunedì 19 novembre nel corso del Tiggì di RAIGulp, effettuando interviste ai ragazzi che stavano visitando la mostra.

Il fiore all'occhiello di questa edizione della mostra è stata la conferenza "Gli igrofori: colori dei prati e dei boschi", tenuta dal micologo trentino Marco Floriani, una vera autorità in Italia nel campo della micologia. Il linguaggio semplice, ma esaustivo ed elegante, ha consentito di soddisfare sia le esigenze del neofita, ha potuto approfondire le proprie conoscenze sulla famiglia Hygrophoraceae, non sempre nota a sufficienza, sia quelle dei numerosi esperti presenti, giunti da varie parti d'Italia.

Antonio Lavagno

# Ospiti illustri

**Stefano Corsanici**, nostro gradito ospite in questa rubrica, è un esperto micologo di formazione trentina che da anni s'interessa agli aspetti connessi alla tossicità dei funghi. Ci riassume lo stato di avanzamento delle conoscenze scientifiche in tema di "sindromi a lunga latenza".

# MICOTOSSICOLOGIA Quadro riassuntivo delle c.d. sindromi a lunga latenza di Stefano Corsanici

#### Sindrome Falloidea

Funghi responsabili:

Genere Amanita: A. phalloides, A. virosa, A. verna, A. porrinensis.
Genere Lepiota: L. brunneoincarnata, L. helveola, L. pseudohelveola,

L. castanea, L. brunneolilacea, L. subincarnata, L.lilacea, L. citrophylla, L. heimii, L. rufescens e probabilmente altre

(Klan '93 e Bon '93).

Genere Galerina: G. marginata, G. sulciceps, G. badipes, G. helvoliceps, G.

fasciculata,

(G. autumnalis, G. unicolor e G. venenata = G. marginata

secondo Gulden 2001).

Genere Pholiotina: P. filaris (Klan '93).

#### PRINCIPI ATTIVI

- a) AMATOTOSSINE, sono 9, designate con l'alfabeto greco in alfa-amanitine, beta-amanitine ecc. Resistono ad essiccazione, bollitura e succhi gastrici: pare siano le uniche responsabili dell'intossicazione.
- b) FALLOTOSSINE, tossiche in vitro, di fatto ininfluenti perché non assorbite dal tubo digerente. Non rilevate nel genere *Galerina*.
- c) FALLINE, tossiche in vitro, si degradano a 60° e vengono ianttivate dai succhi gastrici: non intervengono quindi nell'intossicazione.
- d) VIROTOSSINE, contenute solo in *A. virosa*; sono 6 quelle che intervengono nell'intossicazione. La virosina, tra le 6, è la più abbondante.
- e) ANTANAMIDE, estratto da *A. phalloides*, è invece un antagonista delle amanitine in quanto determina l'ispessimento della membrana delle cellule epatiche, riducendone la permeabilità al veleno.

SINTOMI. Dopo 8-15 ore si avverte nausea e poi vomito, che spesso diventa incoercibile. Si manifesta quindi diarrea, con scariche sempre più frequenti ogni



20-30 minuti, definite coleriformi. Se a questo punto non si interviene con la terapia, consistente nell'idratazione forzata, in ragione di 1 litro/10 kg di peso corporeo nelle 24 ore, l'azione tossica del veleno danneggerà irreparabilmente il fegato; ma nel frattempo la grave disidratazione e il disequilibrio elettrolitico può condurre a morte il soggetto per possibili aritmie gravi, deficit di pompa cardiaca e per subentranti emorragie da mancata produzione, da

parte del fegato danneggiato, dei fattori della coagulazione. Tutto questo può essere causato dopo ingestione di 50 grammi di *A. phalloides* fresca nell'adulto e 20 grammi nel bambino.

#### CHE FARE?

- a) Ispezione macroscopica dei residui di funghi consumati, sia cotti che finiti in pattumiera, eventualmente riconducibili alle specie incriminate.
- b) Ricercare le amanitine nei residui con il test di Meixner.
- c) Ricerca delle amanitine nel siero e nelle urine.

*PROGNOSI.* Se gli intossicati non vengono soccorsi, il 90% muore per le complicanze ricordate.

In caso di ritardato trattamento, circa il 7% degli intossicati muore; attualmente, per le intossicazioni rilevate in Italia, la percentuale dei decessi è del 2-3% (Assisi '98). Nel mondo i valori si assestano intorno al 15% (Saviuc e Moreau 2000).

Secondo il Prof. Zilker dell'Università di Monaco, il parametro ematochimico da tenere in considerazione è l'innalzamento della creatinina, indice di subentrante I.R.A. (insufficienza renale acuta), e la diminuzione del P.T. (tempo di protrombina) che segnala l'incapacità del fegato a produrre quanto necessario per una efficace coagulazione. Se la creatinina sale oltre 1,2 mg/dl e il P.T. scende sotto il 21% la prognosi è infausta. (Trento 2007)

TERAPIA. Necessariamente ospedaliera; il protocollo è basato sull'idratazione

forzata del paziente, in ragione di un litro di infusione per ogni 10 kg di peso nelle 24h; il trattamento precoce limita il danno epatico e riduce i problemi della coagulazione. Si segnala anche un trattamento misto, utilizzato in Germania, farmacologico con Silibimina e iperidratazione (Zilker Trento 2007). In alternativa: fegato artificiale in attesa di trapianto.

Il tutto per aver consumato un piatto di funghi!!



#### Sindrome Orellanica

E' dovuta a funghi del genere Cortinarius. In Europa: C. orellanus e C. speciosissimus. In Sud America: C. fluorescens. Negli Stati Uniti: C. rainierensis (= C. speciosissimus secondo Moser).

PRINCIPI ATTIVI . Da questi funghi è stata isolata l'ORELLANINA (biperidina idrossilata aminossidata).

Resiste a tutto! Si trasforma in orellina e orellinina, biologicamente inattive, solo con raggi U.V.A. e temperature > 270 °!

C. orellanus contiene circa il triplo di orellanina rispetto a C. speciosissimus. Dose letale per l'adulto 40-50 grammi di fungo fresco.

SINTOMI. Dopo un tempo variabile dalle 12 alle 96 ore e anche più, compaiono fastidi gastrointestinali con astenia che talvolta regrediscono; spesso gli intossicati hanno riferito di aver avvertito uno strano sapore in bocca, definito dagli stessi "metallico", caratteristico di questa sindrome: pare che il rene sia danneggiato già in questa fase (Valli, Brunelli e Fondriest '99).

Dopo alcuni giorni dolori lombari, quindi poliuria o oliguria, espressione dell'insufficienza renale acuta: presenza di segni neurologici quali convulsioni, parestesie, cefalea, tinniti e sonnolenza.

#### CHE FARE?

- a) valutazione dei resti cotti, crudi o conservati, ma quasi sempre mancano per la tardiva insorgenza dei sintomi.
- b) Ricerca, sempre sugli avanzi, dell'orellanina con il test di Pöder e Moser (test colorimetrico).

PROGNOSI. L'intossicazione portava a morte circa il 15% dei soggetti (Grzymala '65). Attualmente la mortalità è rara, ma la I.R.C. e/o il trapianto di rene coinvolgono una percentuale molto variabile dei casi, il 30-46% circa (Bouget '90 e Holmdal '92).

TERAPIA. E' necessariamente ospedaliera di supporto in quanto una vera terapia non è stata ancora scoperta. E' utile la lavanda gastrica e la somministrazione di purganti osmotici e idrossido di alluminio (contenuto negli antiacido tipo Maalox) che inattiva l'orellanina, chelandola. E' utile la terapia cortisonica se precoce.

Controindicati i diuretici. L'orellanina persiste a lungo nell'organismo e il nuovo rene potrà essere trapiantato non prima di un anno.

Il tutto per aver consumato un piatto di funghi!

#### **Sindrome Giromitrica**

E' causato dai generi:

a) Gyromitra: G. esculenta, G. gigas, G. infula. b) Helvella: H. crispa, H. lacunosa, H. elastica. о) пеіvеііа: c) Cudonia:

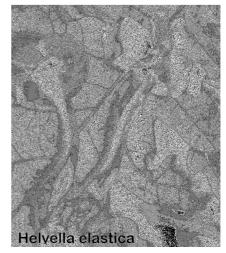
C. circinans.

Secondo D'Antuono e Tomasi '88, diverse *Helvella* sono da considerare sospette. Mentre per Rascol '98 *Helvella* spp. e *C. circinans* possono avere un

ruolo, anche se minore, nella sindrome.

PRINCIPI ATTIVI. E' la GIROMITRINA. Si trasforma nello stomaco in Monometilidrazina, in vitro citotossica e cancerogena.

Il fungo crudo è sempre sicuramente tossico: 1200-1600 mg/kg di giromitrina. Il gambo ne contiene circa il doppio rispetto al cappello e con l'essiccamento, perché volatile, si riduce a 1/10. La gravità dell'intossicazione varia con la capacità di acetilazione del soggetto; un deficit dell'enzima Glucosio-6-fosfato deidrogenasi, carenza che si verifica negli individui affetti da favismo, ne aumenta l'effetto.



*SINTOMI.* Dopo 6-24 ore, disturbi gastrointestinali e cefalea. Nei casi più gravi sintomi neurologici, danno epatico con ittero e renale con nefropatia tubulare ed emolisi.

Raramente si ha la febbre.

TERAPIA. Necessariamente ospedaliera per supporto al danno epatico e renale; è necessaria un'adeguata idratazione, con somministrazione di acido folico e vitamina B6. L'evoluzione è di solito favorevole anche se sono stati segnalati non pochi casi di decesso in Francia.

#### Sindrome da Amanita proxima

Si tratta solo di una segnalazione. *A. proxima* non contiene amanitine ma sono state isolate sostanze sospette: si tratta di aminoacidi termostabili, in particolare la NORLEUCINA ALLENICA, che determinano in alcuni soggetti sensibili un quadro clinico di tipo renale, con nefropatia interstiziale acuta e quindi I.R.A. reversibile dopo trattamento dialitico di emergenza.

*SINTOMI.* Dopo una latenza di 6-48 ore, compaiono sintomi a carico dell'apparato gastroenterico, anche importanti, cefalea e sudorazione profusa. Possibile citolisi epatica con ittero e quindi, l'I.R.A. già ricordata.

Talvolta, la sintomatologia, riguarda solo l'apparato intestinale.

*TERAPIA.* La terapia è domiciliare se non interviene l'I.R.A., con sintomatici e spasmolitici.

L'evoluzione è favorevole.

Stefano Corsanici



### Le attività del primo semestre 2013

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:

#### 7 gennaio 2013: Iscrizione Corso Micologico

Dopo il lusinghiero successo dell'ultimo corso di formazione micologica tenutosi nel mese di ottobre, riprende la programmazione ordinaria con questo lunedì dedicato a quanti vorranno iscriversi al prossimo corso dal 14 al 30 gen. 2013. (vedi spazio corsi)

#### 4 febbraio 2013: Premiazione Concorso Fotografico 2012

Antonio Lavagno, curerà la premiazione dei migliori partecipanti alla 4<sup>^</sup> edizione del concorso fotografico, quest'anno denominata "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".

#### 11 febbraio 2013: L'antica Roma vista attraverso il cinema.

A cura di Claudio Lillocci. La nostra conoscenza dell'antica Roma deriva anche dalla visione dei film cosiddetti storici che, in varie epoche e da diversi paesi, ci sono stati proposti fin dalla nascita del cinema. Giudicati con sufficienza, nel migliore dei casi, dagli esperti di storia antica, i film "storici" sono stati il canale attraverso il quale vicende storiche più o meno importanti hanno raggiunto un pubblico di ogni livello culturale.

#### 18 e 25 febbraio 2013: Microscopio

(vedi spazio corsi)

#### 4.11.18 marzo 2013: Corso erbe

(vedi spazio corsi)

#### 8 aprile 2013: Conferenza di Stefano Corsanici

(vedi spazio conferenze)

#### 15 aprile 2013: "Lanterna magica: il paesaggio"

Approfondimento sulla fotografia paesaggistica, a cura di Antonio Lavagno.

#### 18 aprile 2013: Assemblea Ordinaria di Nuova Micologia

#### 22 aprile 2013: Conferenza di Tomaso Lezzi

(vedi spazio conferenze)

#### 29 aprile 2013: I funghi "a coppa"

Renato Fortunati ci presenterà una selezione di questi strani funghi, illustrandocene gli aspetti morfologici ed organolettici.

#### 6 maggio 2013: Ornitologia

Come orientarsi nell'affascinante mondo dei pennuti a partire dai loro richiami. 1^ lezione a cura di Susanna Capuzi.

#### 13 maggio 2013: Ornitologia

Come orientarsi nell'affascinante mondo dei pennuti a partire dai loro richiami. 2<sup>^</sup> lezione a cura di Susanna Capuzi, che inoltre ci invita ad una lezione sul campo per il giorno 26 maggio.

# 20 maggio 2013: Conferenza di Marco Antonini

(vedi spazio conferenze)

#### 27 maggio 2013: Erbe dal vivo

Il comitato Botanico, coordinato da Liride Calò Serbassi, a poco più di un mese dalla conclusione del corso "Le buone erbe commestibili", ci presenterà alcune delle specie più diffuse nel periodo.

#### 3 giugno 2013: Funghi dal vivo

Siamo messi alla prova da Andrea Traversi nell'esaminare materiale fungino fresco.

#### 10 giugno 2013: Nomenclatura micologica

Antonio Mallozzi farà il punto sulle modalità di attribuzione dei nomi alle specie fungine, strizzando l'occhio ai nomi "volgari" in uso dalle nostre parti.

#### 17 giugno 2013: ci auguriamo buone vacanze

#### **CONFERENZE IN SEDE**

#### Lunedì 8 aprile 2013: Micotossicologia

Il punto sulle intossicazioni da ingestione di funghi, a cura di Stefano Corsanici, già autore di un articolo su tale argomento in questo numero.

#### 22 aprile: I funghi della zona alpina

Rassegna delle specie di funghi che crescono in questo habitat estremo, oltre i limiti della vegetazione a cura di Tomaso Lezzi.

#### 20 maggio: "Il consumo del suolo: il caso Italia e il caso Roma"

Conversazione di Marco Antonini su un tema di grande attualità di cui il nostro Paese con i suoi Enti Territoriali sta iniziando a prendere coscienza.

#### CORSO di FORMAZIONE MICOLOGICA

Il corso è finalizzato al conseguimento dell'attestato necessario per il rilascio del tesserino di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998).

Le lezioni si svolgeranno nei giorni 14, 16, 21, 23, 28, 30 gennaio 2013 dalle ore 17,10 alle ore 19,30, presso il Circolo Baglioni DLF Roma in Via di Scalo San Lorenzo 16. Escursione didattica facoltativa di fine corso a Castelfusano il 2 febbraio 2013.

La partecipazione è gratuita per i Soci, con il solo contributo di cinque euro per il materiale didattico. **E necessario prenotarsi** presso la segreteria del corso (06 5503451 – Pina Incitti) oppure tramite e-mail a **segreteria@nuovamicologia.eu**, per poi provvedere **all'iscrizione al corso** lunedì 7 gennaio dalle ore 17 alle ore 19 presso il circolo stesso; max 25 partecipanti.

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

#### **MICROSCOPIA**

Andrea Traversi continua il percorso introdotto con la "microscopia di base" dello scorso anno, con due incontri di "pratica di tecniche microscopiche ":

Lunedi 18 febbraio 2013: PRIMO INCONTRO

Lunedi 25 febbraio 2013: SECONDO INCONTRO

che si terranno presso il Circolo Baglioni DLF Roma in Via di Scalo San Lorenzo 16, con orario 18 – 20.

#### LE BUONE ERBE ALIMENTARI

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

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

Il corso, che riguarderà anche le principali tematiche di botanica, ambientali, culinarie, di tossicità ecc. si terrà presso il Circolo della Motorizzazione Civile in Viale Castrense n. 45 (possibilità di parcheggio interno) nei giorni di lunedì 4, 11 e 18 marzo 2013 con orario 17,30 – 19,15.

Costo della partecipazione: € 5 per i Soci ed € 45 per i non soci.

Il pagamento dovrà effettuarsi il giorno 4 marzo prima dell'inizio della lezione. Tenuto conto del numero limitato dei posti disponibili, **è necessario prenotarsi** presso la segreteria del corso (Pina Incitti tel.06/5503451) oppure tramite e-mail a **segreteria@nuovamicologia.eu**.

La formazione sarà completata il 23 marzo con una escursione per la ricerca delle erbe sul campo, in località da definirsi, che comunque verrà comunicata durante le lezioni.

Cominciamo a pensarci: 7° Convegno micologico alpino. Per il 2013 la località non è stata ancora stabilita, ma il periodo è il solito, l'ultima settimana di agosto. Non prendete altri impegni!

#### 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 a ciascuna attività.

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

#### Sabato 26 gennaio 2013: Canino con "erbe, olio e polenta"

Se il tempo è clemente, coinvolti dall'entusiasmo del gruppo botanico, nell'occasione coordinato da Anastasia Farallo coadiuvata da Fosca Crocioni, ci cimenteremo nei campi intorno al "Fiora" alla ricerca di buone erbe spontanee per comporre l'insalata di campagna più ricca possibile da non sfigurare nei confronti del locale "mischietto di Canino".

A completamento della mattinata, si potrà passeggiare per il paese, visitando fra l'altro la Cappella di Luciano Bonaparte, principe di Canino, e la fontana del Vignola. All'ora di pranzo ci troveremo tutti presso il frantoio Archibusacci, dove, dopo aver pranzato a base di "polenta concia" ed altre prelibatezze, potremo acquistare il famoso olio extravergine locale e gli altri prodotti della casa.

Come sempre organizza Alberto Tomassi (337 796925) al quale dovremo confermare la nostra adesione entro giovedi 24 gennaio.

L'appuntamento è fissato per le ore 9,15 a Montalto di Castro nella piazza antistante il castello.

#### Sabato 2 febbraio 2013: Castelfusano

Ancora una volta Antonio Mallozzi ci insegnerà a distinguere "sul campo" i caratteri primari e quelli secondari del materiale fungino raccolto. Ciò potrà aiutare i partecipanti al corso di formazione per raccoglitori appena terminato e quanti vorranno rinverdire le proprie conoscenze nella determinazione del genere e delle singole specie di funghi.

L'appuntamento è fissato per le ore 9,00 ad Ostia, sul lato destro del Piazzale Cristoforo Colombo (al termine dell'omonima via, venendo da Roma). Prenotarsi entro il 30 gennaio (349 7389191).

#### Sabato 16 febbraio 2013: Centrale Montemartini

La ex centrale termoelettrica oggi ospita una sezione distaccata dei Musei Capitolini. Nel museo sono esposti reperti archeologici della Roma arcaica di eccezionale importanza. Claudio Lillocci, che ci accompagnerà nella visita, ci dà appuntamento per le **ore 9,15** (ingresso 9,30) in **Via Ostiense 106**. Prenotare al n, 347 2696993 entro giovedi 14. Costo ingresso : € 5,50 per cittadini di Roma Capitale, gratuito per i minori di 18 anni ed over 65.

# Sabato 23 marzo 2013: escursione di fine corso "Le buone erbe alimentari"

(vedi spazio corsi)

#### Sabato 13 aprile 2013: lago di Martignano.

Alle ore 8,30 presso il parcheggio antistante il Bar, uscita "Le Rughe" della Via Cassia Veientana (Cassia bis), troveremo ad attenderci Antonio Mallozzi, che ci accompagnerà ai prati e boschi che costeggiano il lago di Martignano. Il bacino, fondo di edificio vulcanico dei Monti Sabatini, per l'assenza di rilevanti insediamenti, riesce a conservare un ambiente naturale particolarmente ricco. L'escursione è principalmente dedicata alla ricerca di asparagi ed erbe spontanee.

Al termine seguirà una breve presentazione didattica delle specie raccolte a cura del Comitato botanico. Per il pranzo, stiamo cercando con il locale ristoratore, che è anche gestore dell'area, una forma di più facile e veloce fruizione, rispetto agli anni passati. Di quanto convenuto ci informerà l'organizzatore al momento della prenotazione da effettuarsi entro l'8 aprile al n. 349 7389191.

#### Sabato 20 aprile 2013: Tarquinia (località Turchina)

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

Alberto Tomassi (Tel 337 796925) ci accompagnerà nei boschi in località Turchina e Andrea Traversi ci aiuterà nel riconoscimento delle specie raccolte. Chi lo desidera, può trattenersi a pranzo.

Prenotarsi entro il giorno 18 aprile

#### Sabato 4 maggio 2013: Formello (Valle del Cremera)

Achille Zuchegna (347 9137204) ci guiderà alla escursione micologica nella vicina Valle del Cremera.

L'incontro è fissato per le ore 8,45 presso il grande parcheggio del Borgo di Formello (Cassia bis, circa Km. 30 da Roma).

Al termine seguirà la consueta pratica di determinazione delle varie specie di funghi raccolti.

Prenotare entro giovedi 2 maggio.

# Sabato 11 maggio 2013: Cascate delle Marmore e Abbazia S.Pietro in Valle.

Massimo Sinibaldi (339 3791988) organizza per noi una escursione **con pullman** in Umbria.

Al mattino visita guidata ad uno dei fenomeni più suggestivi presenti nelle vicinanze della capitale: le "Cascate delle Marmore".

A pranzo ci ospiterà un ristorante sul lago di Piediluco.

Nel primo pomeriggio risaliremo la Val Nerina (Km 25 circa) fino a Ferentillo,



dove accompagnati da una guida locale, potremo visitare la chiesetta dell'abbazia di San Pietro in Valle (Duchi di Spoleto-VIII secolo) ricca di affreschi e testimonianze romano-medievali.

**Appuntamento alle ore 8,00 precise** presso la sede del Circolo a Roma San Lorenzo, dove, lasciate le auto al parcheggio interno, potremo imbarcarci sul pullman.

Ritorno a Roma previsto per le ore 19,30.

Il costo totale, comprensivo del trasporto in pullman, del pranzo, ingresso cascate e compenso per le due guide è stato contenuto in € 60,00 per i soci ed € 65 per gli amici non soci.

Prenotazione obbligatoria limitata alla capienza del pullman entro venerdi 3 maggio.

#### Sabato 18 maggio 2013: Grottaferrata

Alla ricerca dell'*Amanita verna* nei boschi *viciniori*: questa la "mission" dell'escursione.

Segue conversazione didattica sulle amanite ed altro da parte di Andrea Traversi (339 5204826).

L'appuntamento è per le ore 9,00 al parcheggio in prossimità dell'Abbazia di San Nilo a Grottaferrata. Prenotarsi entro il 16 maggio.

#### Sabato 25 maggio 2013: Festa di Primavera

Alberto Tomassi festeggerà con noi la Primavera, nel periodo del suo massimo fulgore, nello scenario semplice e rilassante del "Casale Fiume Treja" presso le cascate di Montegelato (Mazzano Romano).

L'appuntamento è per le 9,00 presso il centro commerciale "Le Rughe" via Cassia Veientana (Cassia bis) direzione Viterbo.

Dopo una passeggiata nei pianori intorno alle cascate, cercando buone erbe spontanee, pranzeremo all'aperto a bordo del fiume, dove, dopo un primo piatto fornito dal locale ristoratore del Casale, potremo gustare l'abbondante grigliata preparata da Alberto.

Il costo è di € 23 a persona.

Considerata la natura prevalentemente conviviale, l'occasione sarà riservata ai soli soci e familiari in un numero massimo di 35 partecipanti. Pertanto è necessario prenotarsi per tempo e comunque non oltre lunedi 20 maggio al 337 796925.

#### Domenica 26 maggio: Lezione pratica di ornitologia

Alle porte dell'estate Susanna Capuzi ci accompagnerà in un parco urbano di Roma per una lezione pratica sul richiamo degli uccelli (appuntamento comunicato nella 2<sup>^</sup> lezione del 13 maggio).

#### Sabato 8 giugno 2013: Camporotondo – Cappadocia

Caratteristica località della Marsica, porta abruzzese ai Monti Simbruini.

Se il momento climatico ci assiste, Antonio Mallozzi ci condurrà alla ricerca nei pianori intorno a Camporotondo di profumati "prataioli".

Ci incontriamo alle ore 9,00 nella piazza principale di Cappadocia. La località si raggiunge da Roma percorrendo l'autostrada A24 (uscita Tagliacozzo) per proseguire sulla S.S. 5 quater per circa 15 Km. Dopo l'abitato di Tagliacozzo si sale per altri 12 Km fino a Cappadocia (altitudine mt.1100). Prenotare al 349 7389191 entro il 6 giugno.

#### WEEK-END a POPPI (AR)

#### Venerdì 14 – sabato 15 – domenica 16 giugno 2013

Dopo parecchi anni torniamo nel Casentino, terra di castelli (conti Guidi a Poppi), di luoghi dello spirito (monastero di Camaldoli), di cultura (opere di Andrea della Robbia) e di natura rigogliosa (Parco Nazionale Foreste Casentino).

Ci ospiterà il Parc Hotel Via Roma 214b a Poppi (AR) dal 14 al 16 giugno 2013 (pensione completa dalla cena del venerdi al pranzo della domenica).

Costo in camera doppia € 180 per i soci e € 190 per i non soci.

La località si raggiunge da Roma con l'autostrada A1 uscita Arezzo, percorrendo altri 40 Km sulla S.S. 71 Umbro Casentinese direzione Casentino-Bibbiena-Ponte a Poppi.

I cercatori di funghi, che avranno come punto di riferimento il micologo Antonio Mallozzi, (qualora non abbia successo la nostra richiesta, come associazione di studi micologici alla Regione Toscana) dovranno munirsi di versamento di c/c postale di € 15 giornaliero, secondo le istruzioni che fornirà loro Alberto Tomassi che organizza il fine settimana, al quale ci si dovrà rivolgere per prenotare entro lunedi 10 giugno al 337 796925.



Giovedì 18 aprile 2012 alle ore 17,00, presso il Circolo Dipendenti della Motorizzazione Civile, viale Castrense n. 45, si svolgerà l'annuale Assemblea Ordinaria, nel corso della quale verranno rinnovati sei membri del Consiglio Direttivo: sono in scadenza i mandati di Renato Fortunati, Antonio Lavagno, Antonio Mallozzi, Teresa Onori, Luigi Pertici, Patrizia Presta. I Soci interessati a presentare la loro candidatura, devono inoltrare, entro il 31 marzo 2013, richiesta all'indirizzo e-mail segreteria@nuovamicologia.eu. Verranno, inoltre, presentati ed illustrati per l'approvazione il rendiconto della gestione finanziaria del 2012 ed il bilancio di previsione 2013. La convocazione ed i relativi allegati saranno inviati per posta a tutti i soci in regola con il versamento della quota associativa, che, sulla base del nuovo Regolamento interno previsto dallo Statuto, deve essere versata entro il 28 febbraio dell'anno di riferimento. Eventuali ritardi, rispetto a tale data, vengono equiparati a "nuove iscrizioni".



#### 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

#### SOCIAL NETWORK

FACEBOOK: http://www.facebook.com/nuovamicologia YOUTUBE: http://www.youtube.com/nuovamicologia TWITTER: http://twitter.com/nuovamicologia

Per ricevere le NEWSLETTER chiedere direttamente sul sito o scrivere a

segreteria@nuovamicologia.eu

**Iscrizioni**. Tale operazione si effettua con la compilazione della **scheda** d'iscrizione, che si può anche scaricare dal sito www.nuovamicologia.eu, 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 seguente Codice IBAN:

#### IT82K0760103200000016519043

#### Quote associative 2013.

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 oppure il versamento per rinnovo eseguito	o dopo il 28 febbraio.	

# Naturalmente - notiziario di Nuova Micologia

#### **NUMERO CINQUE - Primo semestre 2013**

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

