

Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia



Numero 6
Secondo semestre 2013

INDICE

	pag.
Editoriale	3
Ricordo di Angelo Rambelli.....	4
<i>Naturalmente ... FUNGHI</i>	5
Identificato il fungo che minaccia le grotte di Lascaux	6
Giro d'orizzonte	7
Le chiavi di determinazione	9
Concorso fotografico 2012	13
Il corso su "Le buone erbe alimentari"	15
Schede: Le erbe dei nostri campi, <i>Bunias erucago</i>	17
L'angolo delle ricette	18
Ospiti illustri: Giuliana Adorni, L'Orto Botanico di Roma	19
La posta dei lettori	25
<i>Le attività del secondo semestre 2013</i>	
Lunedì al circolo.....	26
Corso di formazione micologica	26
Conferenza di Matteo Gelardi	27
Escursioni didattiche	28
Week-end autunnale	30



In prima di copertina:

Tremiscus helvelloides (DC.) Donk
 Particolare della foto vincente nella
 sezione micologica del concorso
 fotografico 2012: titolo "Gelatina
 arancione", autore Andrea Traversi.



In ultima di copertina:

Eryngium amethystinum L.,
 Particolare della foto vincente nella
 sezione botanica del concorso 2012:
 titolo "Attenta che ti pungi", autore
 Luciano Zonetti.

*C*are amiche e cari amici,

i nostri appuntamenti semestrali permettono di sviluppare alcune riflessioni sull'andamento della vita associativa e sulle prospettive future e di anticipare alcuni avvenimenti sui quali troverete ampie informazioni negli articoli di *Naturalmente* e sui siti web della nostra Associazione.

Il primo semestre 2013 è stato caratterizzato dal moltiplicarsi delle attività nei settori della micologia e della botanica e un crescente impegno scientifico e organizzativo dei Comitati. L'Assemblea dei soci ha favorito l'ingresso nel Consiglio Direttivo e nel Collegio dei Revisori di numerosi nuovi amici. A quanti, dopo molti anni di preziosa attività, hanno lasciato detti incarichi va il ringraziamento di tutta Nuova Micologia, e l'augurio di vederli sempre attivi in altri ambiti della vita associativa.

L'Assemblea dei soci ha evidenziato anche una nuova problematica sorta a seguito della drastica riduzione dei contributi pubblici e alla necessità di fare fronte alle spese gestionali e promozionali attraverso forme di finanziamento alternativo. Il Consiglio Direttivo ha avviato in proposito un'approfondita riflessione, tenendo doverosamente conto dei suggerimenti emersi in Assemblea. In proposito, con la franchezza che caratterizza i nostri rapporti, devo anticiparvi che tutti noi saremo chiamati a contribuire a dette necessità, e al fine di arricchire la riflessione, invito tutti i soci ad avanzare puntuali proposte.

Il secondo semestre 2013 sarà caratterizzato, come in passato, da due avvenimenti centrali: il VII Convegno per lo studio della Flora Micologica Alpina, dal 25 agosto al 1° settembre, a Caprile di Alleghe (Belluno), e la XII edizione della Mostra Micologica "Visite guidate nel mondo dei funghi", a Roma dal 16 al 18 novembre, presso l'Aranciera di San Sisto. Il programma delle numerose attività formative, scientifiche e sociali è riportato alle pagine 26-30 di questa rivista.

Nei prossimi mesi Nuova Micologia sarà impegnata, come molte associazioni similari di Roma e del Lazio, a dare vita alle prime attività promosse dal CABEM (Coordinamento Associazioni Botaniche, Ecologiche e Micologiche) di cui la nostra Associazione è socio fondatore. Tra le iniziative più significative previste vi è il "censimento e monitoraggio dei funghi di Roma e provincia" da realizzare in collaborazione con il Dipartimento Ambientale di Roma Capitale e con il Dipartimento Botanica dell'Università La Sapienza di Roma, cui viene data notizia a pag. 24.

Nel prossimo semestre, infine, saremo impegnati a rafforzare i rapporti con la cittadinanza, attraverso specifiche iniziative promozionali, e a promuovere la costituzione di un "gruppo giovani" all'interno di Nuova Micologia.

Luigi Corbò



*Il nostro caro **Angelo Rambelli**, tra i soci fondatori di Nuova Micologia e per lungo tempo Presidente dell'Associazione, ci ha lasciato. In queste brevi note desideriamo ricordare l'amico e l'uomo di scienza.*



L'improvvisa scomparsa del prof. Angelo Rambelli, avvenuta lo scorso febbraio, priva l'ambiente scientifico di uno dei più stimati studiosi contemporanei.

Grande conoscitore del mondo dei funghi, dal 1994 è stato membro dell'*Executive Committee* dell'*International Mycological Association* e si è occupato prevalentemente dell'Ecologia dei micro funghi nelle aree tropicali ed equatoriali.

Ha pubblicato nel 1981 il trattato "*Fondamenti di Micologia*" per la Casa Editrice Zanichelli di Bologna e in seguito, nel 1996, per la Editoriale Jaca Book S.p.a., il volume "*Nuovi fondamenti di micologia*" mentre i risultati delle sue ricerche sono stati resi noti attraverso pubblicazioni

italiane e straniere. Guida preziosa e punto di riferimento per amici e discepoli, con le sue opere ed i suoi insegnamenti ci ha mostrato quanto profonde fossero la sua passione e la sua dedizione per lo studio dei funghi.

Già Direttore dell'Orto Botanico di Roma, si è adoperato perché vi venissero ospitate molte delle attività associative, scientifiche ed amatoriali, come conferenze e seminari.

Professore ordinario presso l'Università della Tuscia (ed anche della stessa Prorettore) e decano della Facoltà di Scienze Biologiche, è stato ideatore e promotore dell'Orto Botanico di Viterbo, inaugurato nel 1991, con lo scopo di costituire serre, collezioni di piante succulente portate dalle calde zone dell'Africa e dell'America Latina, e aree di saggio per ricerche, per studi e per tesi di laurea.

Nel 1997 è stato tra i principali ideatori e fondatori di Nuova Micologia – Associazione di Studi Micologici, di cui è stato Presidente fino al 2007, promuovendo e sostenendo le varie iniziative e contribuendo attivamente alla sua crescita e alla divulgazione e allo sviluppo delle conoscenze fungine.

Modesto, come gli uomini di grande cultura, è stato per questa nostra Associazione fautore di grandi progetti, ed è con grande rammarico e con stima profonda che "Nuova Micologia" lo ricorda agli associati e agli amici micologi.

La Redazione di Naturalmente



Naturalmente... FUNGHI

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

Gyromitra gigas (Krombh.) Cooke
= ***Discina gigas*** (Krombh.) Eckblad

Regno:	Fungi
Phylum (Divisione):	Ascomycota
Sub Phylum:	Pezizomycotina
Classe :	Pezizomycetes
Ordine:	Pezizales
Famiglia:	Discinaceae
Genere:	<i>Gyromitra</i>
Specie:	<i>Gyromitra gigas</i>

Come per molti altri Ascomiceti che producono sporofori di grandi dimensioni, la primavera è il suo periodo di crescita, preferibilmente nelle parti più umide dei boschi di conifere in piccoli gruppi o singolarmente. Può essere comune anche nei boschi di latifoglie, ma in questo caso c'è chi parla di una specie "sorella", *Gyromitra ticiniana* Littini, che secondo alcuni Autori sarebbe una semplice forma ecologica della stessa *G. gigas*.

Le dimensioni possono essere anche ragguardevoli: fino a 15 cm di diametro della tipica mitra cerebriforme, formata da increspature e profonde pieghe di colore ocraceo/bruno. Il gambo è robusto, con cavità irregolari, rientranze e dilatazioni, principalmente di colore bianco. La sua parziale pienezza rende la *Gyromitra* decisamente più pesante di una *Morchella*, a parità di volume.



Con il microscopio si possono evidenziare aschi cilindrici nei quali sono posizionate otto spore ialine, uniseriate, di forma ellissoidale di dimensioni 28-34 x 12-15 micron, con evidenti apicoli alle estremità.

Si riesce a distinguere la *Gyromitra gigas* dall'altra specie principale del genere, cioè *Gyromitra esculenta*, per tre fattori morfologici di quest'ultima (gambo più esile, mitra di forma più articolata e di colore più scuro bruno rossiccio) e per le caratteristiche delle spore di dimensioni più ridotte (17-20 x 9-10).

Ma risulta più importante riuscire a distinguerla dalla *Verpa bohemica* e dalle “cugine” *Morchella*. La prima, in particolare, presenta un’analogia mitra cerebriforme ma con una attaccatura solo alla sommità del gambo. Le seconde, invece, presentano un gambo sempre completamente cavo, più slanciato, ma soprattutto una mitra assolutamente non cerebriforme formata da alveoli.

La *V. bohemica* e le morchelle sono funghi commestibili molto ricercati e apprezzati, mentre le *Gyromitra* sono funghi con una storia molto controversa sulla commestibilità.

L’aggettivo “esculenta” di fatto significa commestibile, ma sia la *G. esculenta* che le specie affini possono causare gravi intossicazioni (soprattutto per difetto di cottura); all’inizio del secolo scorso questa specie è prima uscita dalla lista dei commestibili e successivamente è passata nella lista dei “cattivi”. Agli effetti attraverso un trattamento particolare è possibile ridurre la tossicità di tali funghi e per questa caratteristica, pur essendo stato bandito in molti paesi, è possibile acquistarlo in altri. In Finlandia, ad esempio, può essere commercializzato allegando anche il trattamento da effettuare (doppia bollitura, ecc...).

È doveroso da parte nostra informare i soci, ma, sia chiaro, sconsigliamo vivamente di effettuare qualsiasi prova di commestibilità delle *Gyromitra*.

Infine, per gli aspetti tossicologici delle *Gyromitra*, si rinvia all’articolo di Stefano Corsanici sulla Micotossicologia, pubblicato nel precedente numero di *Naturalmente*, nel quale (alle pagg. 22-23) è stata esaurientemente trattata la relativa intossicazione.

Achille Zuchegna

Bibliografia essenziale:

- Breitenbach J. & Kranzlin f. – Champignons de Suisse, Tome 1 – Les Ascomycètes (Mykologia Luzern, 1984)
- Eyssartier G., Roux P. – Le guide des champignons - France et Europe (Belin, 2011)
- Medardi G. – Atlante fotografico degli Ascomiceti d’Italia (A.M.B., 2006)

Identificato il fungo che minaccia le grotte di Lascaux

Anche quest’anno spicca un fungo tra i dieci nuovi organismi ai quali l’**International Institute for Species Exploration**, l’istituto che cataloga le nuove specie per conto dell’Università dell’Arizona, ha ritenuto di assegnare un premio speciale tra le migliaia di specie viventi scoperte in tutto il mondo nel 2012.

Ochroconis anomala A.Nováková & P.M.Martin-Sanchez è un Ascomicete di colore nero che sta minacciando da qualche anno l’arte rupestre delle famose grotte di Lascaux, nella Francia sud-occidentale, note anche come la “Cappella Sistina del Paleolitico”. Il tema più comunemente rappresentato nelle pitture è quello dei grandi animali dell’epoca, resi con dovizia di particolari.

Una prima infestazione fungina (genere *Fusarium*) era stata debellata nel 2004, dopo anni di studi ed interventi, ma la nuova minaccia risulta ancor più devastante, tanto che le grotte sono state chiuse al pubblico nel 2008. Nel 2012 si è fatto un importante passo avanti nel salvataggio delle grotte con l’identificazione della specie responsabile.

Le foto che illustrano le caratteristiche di questa specie e di tutti gli organismi premiati sono consultabili nel sito <http://species.asu.edu/>

Antonio Lavagno

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 in Rete.

*A cura di **Andrea Traversi**.*

CORSI DI AGGIORNAMENTO

Dal 7 all'11 Ottobre la Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica a Pila (PG), sede della Scuola di formazione per Micologi, propone il seguente Corso di aggiornamento: **'Approfondimento sistematico e pratico-ispettivo del Genere Russula'**. Il corso, destinato a Micologi già formati o a persone in possesso di solide conoscenze di base della micologia, verrà attivato con un minimo di 25 partecipanti e prevede un limite di 40 corsisti.

Il termine per le iscrizioni scade il 4 ottobre. Responsabile scientifico e coordinatore didattico è il dott. Andrea Arcangeli mentre ulteriori informazioni possono essere richieste al Sig. Claudio Ponti che si occupa delle attività di Segreteria (recapiti: 075.5159730 Fax 075.5159785 www.villaumbra.gov).

GIORNATE DI STUDIO/COMITATI SCIENTIFICI

Dal 28 agosto al 1 settembre l'A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) organizza il 71° Comitato Scientifico Nazionale a Santa Caterina Valfurva (SO). Per le modalità di partecipazione rivolgersi alla Segreteria Nazionale A.M.B. di Trento (Tel/Fax 0461.913960).

Dal 29 agosto al 1 settembre avrà luogo il 3° 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 (Monte Peller)** presso l'omonima malga, struttura ricettiva a circa 1800 metri di quota. Informazioni e modalità d'iscrizione possono essere richiesti all'indirizzo e-mail info@gruppoanaunemicologico.it oppure telefonicamente al 335.5615012

Per quattro giorni a partire **dal 10 settembre**, si svolgeranno a **Ceva (Cuneo), le Giornate Micologiche Internazionali** organizzate dal Gruppo Micologico Cebano 'Rebaudengo – Peyronel' Onlus. Nel successivo fine settimana, nella stessa località, avrà luogo la **52ª Mostra del Fungo**.

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

In Abruzzo, dal 3 al 6 ottobre, a Villetta Barrea (AQ) avrà luogo il XX 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 le modalità d'iscrizione sono disponibili alla pagina web:

<http://www.gemabruzzo.it/Taxaecenosifunginenellareadelmediterraneo.htm>

Dal 20 al 26 ottobre si svolgeranno in Francia, a Bédarieux (vicino Montpellier), le Giornate Europee dei Cortinari (JEC 2013) di cui quest'anno si celebra, nel luogo della loro prima edizione, il trentennale. Organizzate dalla AMBHC (Association Mycologique et Botanique de l'Hérault et des Hauts Cantons), le giornate si prefiggono di approfondire la conoscenza dei *Cortinarius* attraverso un articolato programma di escursioni, revisione e analisi dei campioni raccolti, relazioni scientifiche. Alle JEC partecipano molti degli esperti europei del genere *Cortinarius*. Il programma è consultabile in italiano alla pagina web: <http://www.ambhbc.org/accueil-italien.html>

Dal 23 al 27 ottobre l'A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) organizza il **72° Comitato Scientifico Nazionale a Nicolosi (CT)**.

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

Le **XXI Giornate Micologiche della CEMM** (Confederazione Europea di Micologia Mediterranea) si svolgeranno in Andalusia (Spagna) ad **Arroyo Frio-La Iruela (Jaen) dal 3 all'8 novembre**. Il convegno è organizzato quest'anno dall'Associazione Botanica e Micologica di Jaen. L'iscrizione va perfezionata entro il 30 giugno sebbene i termini per la preiscrizione siano scaduti il 30 maggio. Informazioni dettagliate alla pagina web:

<http://www.micobotanicajaen.com/AsoJaen/Actividades/CEMM%202013/PresentacionITA.htm>

MANIFESTAZIONI

Dal 6 all'8 settembre, ad Albareto (PR) si svolgerà la XVIII Fiera del Fungo Porcino di Albareto nel cuore del territorio del "Fungo porcino di Borgotaro I.G.P." La manifestazione prevede l'allestimento di 5.000 mq. di padiglioni coperti all'interno dei quali si potranno visitare numerosi stand enogastronomici, spazi dedicati a mostre e un punto di ristoro con oltre 700 coperti in cui verranno serviti menu incentrati sul prelibato "Re del bosco".

Maggiori informazioni e programma completo alla pagina web www.fieradialbareto.it

MICOLOGIA SUL WEB. Nuova Micologia ha un nuovo "partner informatico", il **Forum micologico 'Funghi flora e fauna'**. Il Forum è per importanza tra i primi 5 o 6 luoghi d'incontro "virtuale" nel panorama micologico nazionale. Si tratta di una "piazza virtuale" nella quale gli argomenti di cui si tratta sono suddivisi in discussioni e aree tematiche, aperte al contributo di chi vuole intervenire, indipendentemente dal livello delle conoscenze che si possiedono. In generale, tutte le discussioni sono integrate da numerose immagini che hanno notevole valenza didattica soprattutto per il neofita. Per interagire sul Forum occorre registrarsi, con una procedura piuttosto veloce. In seguito, si verrà abilitati all'uso integrale delle sezioni del Forum.

Si può accedere direttamente digitando 'Funghi flora e fauna' sul motore di ricerca, oppure, attraverso il portale: <http://www.funghifloraefauna.it/portal/>
Infine mediante il "banner" presente nel nostro sito.

Le chiavi di determinazione

Come sappiamo il riconoscimento di una specie fungina deriva esclusivamente dalla osservazione delle caratteristiche degli esemplari da determinare. Naturalmente queste caratteristiche sono numerose, tendenzialmente infinite, specie se ci riferiamo non solo a quelle macroscopiche, ma anche a quelle microscopiche o addirittura al codice genetico. Inoltre, nei vari casi, ci sono delle caratteristiche più o meno utili per arrivare al riconoscimento. Facciamo un esempio: il peso di un fungo è certamente una caratteristica importante, ma altrettanto certamente non è particolarmente utile alla determinazione, se non altro per la sua enorme variabilità all'interno di una medesima specie. Viceversa è nota l'importanza di caratteristiche quali il colore della sporata in massa o la modalità con cui le lamelle si attaccano al gambo. Da qui l'importanza di metodi e strumenti che aiutino nelle osservazioni che portino al riconoscimento.

Le ***chiavi di determinazione*** rispondono a questo bisogno. Queste chiavi sono utilizzate da secoli in primo luogo per la determinazione degli esseri viventi, ossia gli animali, le piante e naturalmente anche i funghi. Le chiavi si fondano sul principio della ***dicotomia***, ossia della divisione di tutti gli elementi dell'insieme in due gruppi sulla base dell'osservazione di una caratteristica, in genere un carattere morfologico, macroscopico o microscopico. Ogni osservazione genera pertanto due gruppi: da una parte tutti gli elementi in cui il carattere osservato è presente, dall'altra tutti quelli in cui è assente. Ad esempio osservando se un animale è o meno "provvisto di ossa", si dividono le specie animali in vertebrati e non-vertebrati, essendo chiaro che nessun animale può essere sia vertebrato che non, e che non può non appartenere a nessuna delle due categorie. Attraverso il successivo esame di diverse caratteristiche indipendenti¹, e quindi successive divisioni in gruppi distinti, si arriva alla identificazione univoca dell'elemento, nel nostro caso di una specie fungina.

Per questi motivi si usa anche il nome ***chiave dicotomica***, ma per motivi di praticità si possono anche considerare caratteristiche che portano ad una suddivisione in tre o anche più gruppi distinti. Tipico è il caso della osservazione del colore della sporata, che genera 4-5 gruppi diversi. Non bisogna peraltro dimenticare che qualunque suddivisione in gruppi multipli può essere riportata a successive divisioni dicotomiche e che la praticità delle suddivisioni multiple viene meno in caso di gruppi troppo numerosi.

Chiavi di determinazione e sistematica

Per secoli, dai primi studi di Linneo fino a non molti anni fa, l'azione di determinazione è stata strettamente collegata alla sistematica. Ciò era naturale quando la classificazione delle specie si basava sostanzialmente sui caratteri macroscopici. In tale scenario, infatti, esiste una sostanziale coincidenza tra i criteri che originano la classificazione e i criteri utilizzati dalle chiavi. Normalmente pertanto si proponevano chiavi che portavano a successive suddivisioni che riflettevano le varie categorie tassonomiche, come ordine, famiglia, tribù, genere, sottogenere ecc., tanto che ogni eventuale differenza

¹ Due caratteristiche sono indipendenti se non esiste rapporto tra le due, in particolare se una non influenza o addirittura determina l'altra.

veniva vista come una anomalia.

Questa situazione è cambiata sostanzialmente con lo sviluppo della sistematica che ha visto progressivamente la crescita d'importanza delle caratteristiche microscopiche, uno stretto rapporto con la filogenetica e, infine, la possibilità dell'esame diretto del codice genetico².

Tutto ciò origina una sempre maggior distanza tra la struttura della classificazione dei funghi e i suoi sviluppi e l'utilizzo delle chiavi di determinazione. Questa distanza accentua il ruolo delle chiavi come strumento pratico, empirico, finalizzato al solo riconoscimento sul campo delle specie.

In questa ottica le chiavi oggi proposte dai principali autori si concentrano prima di tutto sulle caratteristiche macroscopiche, senza peraltro trascurare le osservazioni microscopiche, che sono comunque utilizzate solo dopo aver esaurito le possibilità dettate dall'osservazione macroscopica. L'osservazione microscopica è essenziale per la determinazione delle specie di alcuni generi molto complessi nei quali la preliminare osservazione dei caratteri morfologici non risulta sufficientemente dirimente. E' il caso, ad esempio, dei generi *Inocybe*, *Mycena*, *Psathyrella* e altri, per i quali non si può prescindere dall'analisi microscopica delle principali strutture.

La qualità delle chiavi

Sulla base delle considerazioni precedenti, possiamo dire che la funzione delle chiavi è dare ordine e metodo all'osservazione delle caratteristiche dei funghi, aiutandoci a scegliere **quali** caratteristiche osservare, e **secondo quale ordine**, affinché l'osservazione diventi più mirata ed efficace.

Per ottenere questi risultati è necessario che i caratteri osservati siano sempre mutuamente esclusivi e che diano origine ad una scelta il più possibile non equivoca. Ciò assunto, la qualità di una chiave è data dalla sua efficacia, ossia la capacità di portare alla determinazione esatta senza ambiguità, e dalla sua efficienza, ossia la capacità di farlo con il minimo sforzo, il che significa soprattutto con un numero di osservazioni limitato e con la semplicità delle osservazioni stesse.

Tipologia di chiavi

Le medesime ragioni di praticità ed efficienza portano alla scelta di chiavi non troppo estese, ossia riguardanti un numero limitato di specie, e non a chiavi universali. In genere, ad esempio, le chiavi proposte dai vari autori riguardano soltanto le specie presenti in determinate zone, anche se vaste, come l'Europa, ma non pretendono di considerare tutte le specie presenti nel mondo.

² Testimonianza particolarmente significativa di questo passaggio è il seguente brano tratto dal primo volume dei "Funghi dal vero" di Bruno Cetto, edizione 1983.

"Noi seguiremo approssimativamente lo schema del Fries, molto pratico anche se non più attuale in molte sue parti, e useremo, fin dove possibile, le sue suddivisioni in Generi, basate soprattutto sui caratteri esteriori del carpoforo. Ma non trascureremo neppure le classificazioni moderne, con unità tassonomiche scaturite da uno studio posteriore di caratteri microscopici, filogenetici, biologici, chimici... che noi non possiamo che accettare senza approfondire."

Nello stesso tempo molti autori presentano dei “sistemi di chiavi” tra loro intrecciate, con progressivo maggior dettaglio. Al livello più alto si hanno semplici chiavi che individuano 5-6 grandi agglomerati, che corrispondono per lo più a suddivisioni, classi o sottoclassi. Marcel Bon parla ad es. di “chiavi primordiali”, Regis Courtecuisse di “chiavi generali dei principali gruppi”.

Al livello intermedio si situano le chiavi che esaminano ciascuno di questi grandi agglomerati. Tra queste assume particolare rilevanza la chiave che riguarda la sottoclasse degli *Agaricomycetidae*, al cui interno si collocano da una parte i *Boletales*, dall'altra i vari ordini di funghi a gambo e cappello con sotto lamelle.

E' proprio questo ampio gruppo che dà origine alla chiave più diffusa ed utilizzata, che viene proposta, in varie versioni e con differenti soluzioni, da tutti gli autori. Attraverso questa chiave si arriva in genere ad individuare dei gruppi che corrispondono o a generi o a gruppi di generi affini. Per la determinazione delle singole specie si fa infine riferimento a chiavi specifiche che osservano i generi o i gruppi di generi.

E' infine interessante il fatto che alcuni testi presentano delle chiavi “mirate”, ossia chiavi che esaminano insiemi di funghi caratterizzati dalla presenza di una determinata caratteristica, prescindendo dal genere. Sempre all'interno del mondo dei funghi a lamelle, per esempio, il testo “Parliamo di funghi” del Gruppo Micologico Bresadola, illustra delle chiavi che riguardano i funghi lignicoli, i funghi con cappello viscido-glutinoso, i funghi con anello, i funghi con lamelle evidentemente decorrenti ecc.

La rappresentazione grafica delle chiavi

Ci sono diverse modalità per rappresentare graficamente una chiave. La più diffusa è quella che prevede rimandi segnati da numeri e lettere. Ecco un esempio:

FUNGHI CON GAMBO E CAPPELLO E IMENOFORO A LAMELLE

- 1a** Carne gessosa cassante **2**
- 1b** Carne fibrosa **3**
- 2a** Presenza di lattice → genere *Lactarius* (vedi chiave specifica)
- 2b** Assenza di lattice → genere *Russula* (vedi chiave specifica)
- 3a** Gambo eccentrico, laterale, assente **4**
- 3b** Gambo centrale **8**
- 4a** Sporata bianco – crema → famiglia *Pleurotaceae* (vedi chiave specifica)
- 4b** Sporata rosa **5**
- 5**

Nell' esempio proposto, le prime due righe (e le successive) si leggono

1a: Se il fungo ha carne gessosa o cassante andare direttamente al punto 2

1b: Se il fungo ha carne fibrosa andare direttamente al punto 3

Un'altra rappresentazione molto usata si basa su differenti livelli di indentazione:

FUNGHI CON GAMBO E CAPPELLO E IMENOFORO A LAMELLE

Carne gessosa cassante

Presenza di lattice → genere *Lactarius* (vedi chiave specifica)

Assenza di lattice → genere *Russula* (vedi chiave specifica)

Carne fibrosa

Gambo eccentrico, laterale o assente

Sporata bianco-crema → famiglia *Pleurotaceae* (vedi chiave specifica)

Sporata rosa →

.....

Gambo centrale

Per motivi pratici sono usate talvolta anche altre rappresentazioni sintetiche, come quella basata su alberi rovesciati o forme tabellari.

Alcuni cenni sulle chiavi per i funghi a gambo e cappello con lamelle

Sulla base di queste considerazioni si possono pertanto esaminare le varie chiavi di determinazione, o meglio i “sistemi di chiavi” proposti, cercando di coglierne differenze ed elementi comuni, al fine di individuare strumenti sempre più utili ed efficaci per la determinazione da proporre. Vale la pena di cominciare questo possibile percorso soffermandosi brevemente sulla struttura principale delle chiavi proposte per i funghi a gambo e cappello con sotto lamelle.

Osservando le chiavi proposte in tre testi (Marcel Bon: Champignons de France et d'Europe Occidentale, Regis Courtecuisse: Guide des champignons de France et d'Europe, Gruppo Micologico Bresadola di Trento: Parliamo di funghi, volume 1) si possono fare sommariamente le seguenti notazioni:

- Tre principali caratteristiche sono comuni a tutti i testi esaminati. Tra queste la natura della carne (gessosa/cassante o fibrosa) il colore della sporata in massa, l'inserzione delle lamelle al gambo (libere, adnate/uncinate, decorrenti).
- Nei testi di Bon e Courtecuisse è importante l'osservazione del gambo, centrale piuttosto che eccentrico o nullo, osservazione assente nel testo di Trento.
- Il colore della sporata è elemento chiave per la determinazione nei tre testi, ma nel testo di Bon non è elemento preliminare bensì osservato dopo altre caratteristiche.
- Il portamento (tricolomoide, micenoide, collibioide...) assume notevole importanza nei due testi francesi ma non nel testo di Trento.
- Altri elementi osservati dai tre testi riguardano la volva, la presenza dei veli e la loro natura, le dimensioni, l'habitat, la consistenza della carne.

Come si vede si hanno molti elementi in comune ma anche differenze non banali.

Gabriele Lazzi

Concorso fotografico 2012 “SILVIO SERBASSI”

“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”. Questo il tema proposto per l’edizione 2012 del concorso, articolato in due sezioni, “Botanica” e “Micologica”.

Equilibrio nel numero di immagini partecipanti alla sezione botanica (40) e a quella micologica (45), per un numero complessivo di 85 foto presentate da 13 autori.

La Giuria, composta da Luigi Corbò (presidente), Nerio Cimpanelli, Pina Di Toppa, Teresa Onori e Luigi Pertici, ha espresso le sue preferenze, individuando le seguenti foto vincenti:

SEZ. BOTANICA			SEZ. MICOLOGICA		
	FOTO	AUTORE		FOTO	AUTORE
1°	Attenta che ti pungi	Luciano Zonetti	1°	Gelatina arancione	Andrea Traversi
2°	Col capo chino	Giovanni Serrecchia	2°	Invasione	Luciano Zonetti
3°	Nastrini	Bruno Caporaletti	3°	Goccioline	Bruno Caporaletti

Il premio speciale per la miglior fotografia MACRO è stato, inoltre, attribuito a **Rugiada di Roberto Nevola**.

La sezione **botanica** ha riscosso lusinghieri consensi, ottenendo dalla Giuria voti mediamente più elevati rispetto a quella micologica.

In tale sezione ha quindi vinto **Luciano Zonetti**, già protagonista in altre edizioni del concorso, ma mai finito sul gradino più alto del podio.



Possiamo ammirare il suo “**Attenta che ti pungi**” in ultima pagina di copertina. Al secondo posto **Giovanni Serrecchia**, con un’immagine ben costruita e brillante. Al terzo posto si è piazzato **Bruno Caporaletti**, vincitore lo scorso anno nella sezione micologica, con un’immagine dal taglio efficace. Possiamo osservare le due immagini in questa pagina.

Nella sezione **micologica** la Giuria ha assegnato il primo posto ad **Andrea**

Traversi con **“Gelatina arancione”**, immagine tecnicamente impeccabile che possiamo ammirare in copertina. Al secondo posto in questa sezione Luciano



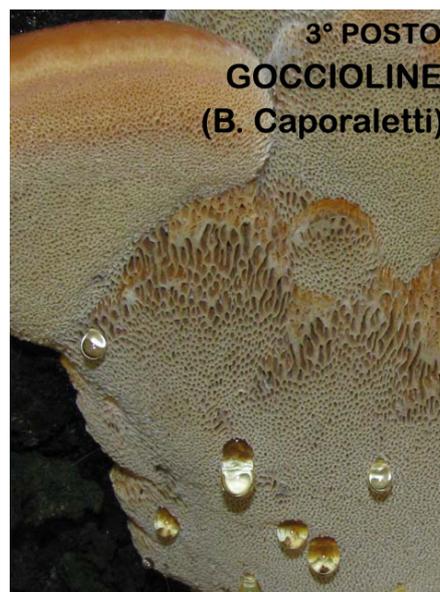
Zonetti che ha presentato un'immagine particolarmente originale per quanto riguarda il punto di ripresa ed il taglio. Al terzo posto, si piazza anche in questa sezione **Bruno Caporaletti**, particolarmente a suo agio con le riprese ravvicinate proposte dal tema del concorso.

La scelta della miglior fotografia Macro ha posto non pochi problemi alla Giuria, che ha dovuto far ricorso a diversi “ballottaggi” per assegnare il premio. Numerose, infatti, le immagini di qualità con ripresa ravvicinata, soprattutto nella sezione botanica. In conclusione ha vinto Roberto Nevola con una immagine morbida e suggestiva.

Le immagini citate sono visibili in questa pagina.

Si può concludere sottolineando il crescente successo che il concorso sta ottenendo nel corso degli anni. E' sempre più numerosa, infatti, la partecipazione dei soci, alcuni di recente iscrizione, con la dimostrazione che l'associazione dispone di ottimi fotografi, in grande crescita sia sotto il profilo tecnico che quello scientifico.

Si è quindi deciso di bandire il concorso fotografico anche per il 2013. Saranno due, come è ormai consuetudine, le sezioni, micologica e botanica; il tema: **“L'ACQUA, FATTORE DI VITA**. I funghi, le piante selvatiche, le erbe di prati e campi devono la



loro esistenza a tale fondamentale componente, che rappresenta, in unione con essi, anche un prezioso elemento compositivo per le nostre immagini”.

Tutte le immagini partecipanti nel 2012 ed il bando di concorso 2013 possono essere consultati nella sezione apposita del Portale di Nuova Micologia: www.nuovamicologia.eu.

Antonio Lavagno

Il corso su “Le buone erbe alimentari” 2013

Come di consueto, nel mese di marzo 2013 si è tenuto il corso di “formazione per la ricerca, il riconoscimento e l'utilizzo delle erbe” che possono essere servite sulle nostre tavole.

La sede è stata sempre la solita e cioè i locali del Circolo della Motorizzazione Civile, in Viale Castrense 45 che hanno permesso ai sempre numerosi partecipanti (52 per l'esattezza), di ascoltare comodamente le lezioni e di assaporare i primi sentori della primavera al profumo delle zagare in fiore del cortile adiacente. Undici dei partecipanti hanno deciso di iscriversi a Nuova Micologia.

Le lezioni si sono svolte in tre lunedì, dal 4 al 18 marzo, e ciascuna ha avuto un diverso argomento, rispettivamente: le erbe che possono generalmente essere consumate crude, quelle che si devono consumare preferibilmente cotte e infine le erbe aromatiche. Come novità, questo anno si è pensato di trattare in ogni lezione anche un albero selvatico i cui fiori o frutti sono commestibili. Durante le lezioni sono state proiettate diverse diapositive di ciascuna specie per facilitarne il riconoscimento.

Che dire del nostro relatore Paolo Lavezzo? Le parole sono insufficienti per descrivere la sua preparazione, la disponibilità e la forza comunicativa che lo caratterizzano. I partecipanti, sempre molto curiosi ed attenti, hanno fatto domande e preteso risposte non sempre facili, ma che Paolo ha saputo dare con la disinvoltura che gli è abituale. Il clima generale è stato sempre molto familiare e gradevole. I soci del “Comitato per le attività botaniche”, già impegnati nella preparazione delle schede delle erbe illustrate, hanno allestito nel cortile un



piccolo tavolo con le piante che avevano potuto raccogliere la domenica precedente per mostrarle dal vivo.

Prima del termine delle lezioni sono state distribuite le fotocopie di alcune ricette con le erbe presentate, redatte da Anastasia Farallo e da me, commentate soprattutto da Anastasia che ha confermato di essere particolarmente esperta.

Per abbattere la quota d'iscrizione al corso per i soci, quest'anno le schede non erano comprese in tale quota, come era avvenuto l'anno passato, ma si potevano acquistare a parte con o senza il raccogliitore. Volendo, coloro che ne erano sprovvisti, potevano anche comprare le schede relative al 2012.

L'uscita che ha concluso il corso si è effettuata il 13 aprile, svolgendosi in una località privata presso Manziana, vicino al lago di Bracciano. Il tempo buono e il clima mite hanno permesso di riempire le buste e di soddisfare tutti i raccoglitori. Durante la raccolta Paolo, coadiuvato da Anastasia e da Lucia Saioni, ha assistito i partecipanti, impegnati a mettere in atto i rudimenti appresi durante le lezioni; alla fine dell'escursione, i "docenti" hanno controllato e illustrato le principali specie raccolte, improvvisando una proficua lezione sul campo.

Molti dei partecipanti si sono ritrovati a festeggiare la conclusione del corso al pranzo organizzato con la solita maestria da Alberto Tomassi presso lo Sport Club *Festina Lente* (località Pisciarelli) dove, grazie alla collaborazione del ristoratore, i partecipanti hanno gustato, tra l'altro, piatti preparati con erbe fresche, come la squisita "acqua cotta". Il clima conviviale e scherzoso ha allietato la tavola e, come sempre, tutti si sono dati appuntamento al prossimo anno.

Liride Calò Serbassi



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 Agostini

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

Schede: Le erbe dei nostri campi

***Bunias erucago* L.**

Nomi italiani volgari più comuni:

Cascellore comune, Navone selvatico, Cascellora, Cassella.

Caratteristiche per il riconoscimento.

È una pianta erbacea annuale o biennale della famiglia delle *Brassicaceae* con una radice a fittone ed una rosetta basale aderente al terreno. Le foglie basali sono spatolate, pennatosette, dentate e fortemente incise in lobi triangolari. Le foglie cauline sono più rade ed oblungo-spatolate.

Il fusto eretto, che può raggiungere anche gli 80 cm. di altezza, è peloso e ruvido in basso e ramificato in alto.

I fiori, riuniti in racemi, sono gialli, piccoli con quattro petali ed i frutti sono delle siliques con becco centrale pungente e quattro ali laterali dentate.



Habitat e diffusione.

Predilige i ruderi, i terreni incolti erbosi, le colture sarchiate, ed è diffusa in tutte le regioni del Mediterraneo e, in Italia, è presente ovunque. La troviamo da 0 a 2200 metri di altezza. Fiorisce da febbraio a luglio.

Informazioni in cucina.

Nell'antichità è stata usata soprattutto dai pastori per la preparazione di insalate e minestre. Della pianta, che è poco aromatica e poco amara, si usano soprattutto le foglie

basali e gli steli giovani che hanno un sapore che ricorda quello del cavolo. Viene utilizzata anche la radice, affettata molto fine, che ha, invece, un sapore molto simile a quello del ravanello.

Informazioni di storia e folklore.

È una pianta usata sin dall'antichità e l'origine del nome è incerto. Sembra che derivi dal greco "bounias" = rapa pelosa (per il sapore della radice) oppure da "buonòs" = collina (ambiente tipico della pianta). Il termine specifico fa riferimento alle rugole, soprattutto per via dei fiori.

È segnalata la sua coltivazione in Inghilterra, nell'orto botanico di Chelsea; è usata come foraggio sia in Inghilterra che in Sardegna; è, invece, una pianta quasi protetta in Lombardia.

Liride Calò Serbassi

L'angolo delle ricette

PICCOLO SFORMATO DI PATATE E BUNIAS (ricetta semplice, ma gustosa)

Ingredienti per 4 persone: 600gr. di patate, 500gr. di Bunias, due spicchi di aglio, 5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, sale e pepe e un po' di peperoncino. Lessare separatamente le patate con la buccia e la Bunias con un po' di sale. Pelare e schiacciare le patate, scolare la Bunias (conservando un poco di acqua di cottura) e tritarla. Unire i due ingredienti mescolando. In una padella far rosolare l'aglio e il peperoncino nell'olio e quando questo è ancora caldo aggiungere l'impasto e mescolare per qualche minuto per fare insaporire il tutto. Poi con l'aiuto di una forchetta stenderlo uniformemente, abbassare la fiamma e coprire. Lasciare cuocere per qualche minuto aggiungendo un poco di acqua di cottura della Bunias se l'impasto si dovesse attaccare. Servire caldo.

Liride Calò Serbassi

RISOTTO AI PORCINI

Dosi per 6 persone: 500 gr di riso; 1000 ml di brodo; 30 gr di funghi porcini secchi; 300 gr di cappelle di porcini freschi o surgelati; cipolla, aglio, olio, sale, pepe, prezzemolo.

In un tegame cuocere le cappelle tagliate a tocchetti con olio ed aglio aggiungendo al termine della cottura un poco di prezzemolo.

In una terrina fare rinvenire i funghi secchi in acqua bollente.

In una porcellana da forno o pirofila di opportuna capienza e munita di coperchio ammorbidire un'idonea quantità di cipolla in olio quindi versarvi i funghi rinvenuti e insaporirli per circa cinque minuti a fuoco lento aggiungendo sale e pepe e un poco dell'acqua in cui sono stati fatti rinvenire (va prima filtrata). Versare nel contenitore il riso mescolando bene e lasciarlo insaporire per cinque minuti (come è uso anche per il risotto) aggiungere la rimanente acqua di rinvenimento e lasciarla evaporare. Unire le cappelle tagliate a tocchetti ed il brodo bollente e dopo aver fatto riprendere il bollore incoperchiare e cuocere al forno a circa 200°C per 15-18 minuti. Lasciare riposare per qualche minuto (come per un normale risotto) quindi servire in tavola senza mescolare.

P.S.: una versione meno ricca può essere ottenuta utilizzando solo i funghi secchi.

Antonella Messina

CHIODINI FRITTI (*), croccanti fuori e morbidi dentro

Pulire bene e lavare i chiodini (solo i cappelli, giovani e non aperti). Farli bollire per 15 minuti in abbondante acqua. Scolarli e farli asciugare. Passarli nella farina e poi metterli in olio bollente a friggere come una patatina. Lasciarli asciugare su carta da cucina e servire caldi.

Anna Cicognani

(* con il termine volgare di Chiodini vengono chiamate diverse specie di funghi; qui deve intendersi *Armillaria mellea*, anche nota come *Famigliola buona*. E' un fungo tossico da crudo, che va trattato nel modo suddetto, gettando l'acqua di cottura, per eliminare le tossine termolabili e idrosolubili naturalmente presenti. Deve, inoltre, essere evitata la surgelazione prima della cottura e i gambi vanno sempre scartati, altrimenti il trattamento potrebbe risultare inefficace. (N.d.R.)

Ospiti illustri

*La dottoressa **Giuliana Adorni**, nostra graditissima ospite in questa rubrica, è Archivista di Stato Direttore coordinatore presso l'Archivio di Stato di Roma, ed è responsabile delle sezioni "Corporazioni religiose soppresse" e "Istituti di studio e di cultura" (che comprende l'archivio antico dell'Università di Roma).*

L'Orto Botanico di Roma

Si deve ad Alessandro VII (Fabio Chigi, 1655-1667) l'istituzione del primo Orto Botanico universitario romano.

L'evento fu consegnato alla memoria con l'iscrizione di omaggio al pontefice che ancora oggi campeggia al centro della facciata della chiesa dedicata a Sant'Ivo dei Britanni, proprio alla base della famosa cupola a spirale.

Chiunque si affacci sul cortile del

Palazzo della Sapienza, entrando dall'ingresso principale di Corso Rinascimento, non può fare a meno di posarvi lo sguardo:

ALEXANDRO VII PONTIFICI MAXIMO
OB AEDEM SAPIENTIAE
TOTO AMBITU PERFECTAM
ET BIBLIOTHECA
HORTOQUE MEDICO INSTRUCTAM
SACRI CONSISTORII ADVOCATI
POSUERUNT MDCLX (1660)

Il piano di sistemazione del palazzo dedicato agli studi più avanzati, intrapreso dal papa senese, che assunse proprio sotto il suo pontificato l'assetto definitivo, non poteva non comprendere anche la creazione di una struttura adeguata dipendente dall'Archiginnasio e riservata agli studenti che lo frequentavano, ove il professore di Botanica potesse fare le lezioni pratiche "riferir' i nomi delle erbe e piante ... designarne le loro caratteristiche ed esporre le virtù e gli usi medicinali".³



³ Ciò avvenne anche su sollecitazione del rettore dell'Università, membro del Collegio degli avvocati concistoriali, (importante ceto curiale cui Sisto V nel 1587 aveva consegnato il governo dell'Ateneo romano in perpetuo) che l'anno prima aveva rivolto una supplica a papa Chigi, "quod vellet assignare locum congruum pro edificando Horto publico ad usum

Per la realizzazione del suo progetto individua un luogo particolarmente adatto, che presenta due caratteristiche essenziali: l'esposizione favorevole ai venti e la vicinanza al condotto ed al fontanone dell'Acqua Paola.

Si tratta di una porzione di terreno selvatica e incolta appartenente al Monastero dei frati Francescani Minori Osservanti di San Pietro in Montorio al Gianicolo, che viene smembrata e ceduta allo Studio di Roma col titolo di donazione irrevocabile insieme ad una parte della strada chiamata Cupa.

Non che fino a quel momento fosse mancato lo studio delle scienze naturalistiche, nell'ambito della facoltà di Medicina dello *Studium Urbis*, ma per le esercitazioni pratiche, chiamate "ostensioni dei semplici [piante medicinali]" i professori di botanica ricorrevano alle piante dei giardini vaticani.

Presso il Vaticano, in concomitanza con la nascita della residenza papale, sotto il pontificato di Niccolò III Orsini (1277-1280) sarebbe sorto il più antico orto botanico italiano chiamato *Viridarium*, ove l'archiatra pontificio coltivava le piante medicinali.

Niccolò V (1447-1455), fondatore della Biblioteca Vaticana e profondo studioso di scienze naturali impiantò l'Orto di fronte al Palazzo pontificio e lo arricchì di ogni specie di piante, da cui attingevano i lettori dello *Studium Urbis*, senza che per questo avesse alcun collegamento con l'Università.

Con Innocenzo VIII (1484-1492) l'Orto si trasferì sulla collina del Belvedere ed il papa creò la figura del *Simpliciarium pontificium vaticanum*, ma fu Leone X (1513-1521) ad istituire la prima cattedra universitaria di botanica di cui si abbia memoria, chiamata *Lectura simplicium*, svincolata dall'insegnamento della medicina pratica⁴. Il primo docente fu Giuliano da Foligno.

scholarium et Sanctitas Sua dixit quod omnino volebat assignare locum alias destinatum prope Porta Sancti Pancratii", in data 12 ottobre 1659 (Biblioteca Universitaria Alessandrina, *manoscritto* 61).

Il papa affida ad un chirografo (provvedimento pontificio redatto di proprio pugno) del 15 settembre 1660 le motivazioni e la decisione di dotare l'Ateneo di un Orto Botanico: "Essendo proprio del prencipe provvedere che si propaghino le Scienze e l'Arti liberali e considerando noi mancare al nostro Studio di Roma ... l'Orto Medico, ovvero Giardino per li Semplici, nel quale con oculare dimostrazione di essi il Lettore [professore] a ciò destinato possa nelle menti de' scolari et altri che vi concorrono maggiormente imprimere le qualità e virtù di quelli; ...habbiamo risoluto di provvederlo [lo Studio] ancora d'un sito per lo detto Orto o Giardino de' Semplici".

⁴ Fra le materie insegnate nell'Archiginnasio nel 1514 compare "una cattedra di Botanica e per l'insegnamento delle virtù medicinali delle piante, che può riguardarsi come il primo stabilimento fatto in questo genere", cfr. Guglielmo Roscoe, *Vita e pontificato di Leone X*, tradotta dal conte Luigi Rossi, Tomo III, Sonzogno - Milano 1816, p. 96.

Paolo III (1534-1549), noto anche per i celebri *Horti farnesiani* ad opera dell'illustre architetto Vignola (Iacopo Barozzi, 1507-1573) sorti sul Palatino e ricchi di piante esotiche importate dal nuovo mondo, ristrutturò ed incrementò il patrimonio floristico dell'Orto vaticano.

Fra i direttori dell'Orto dei semplici vaticano si segnala Michele Mercati (1541-1613) che "aveva nel suo Orto 470 semi freschi ben determinati, numero notevole rispetto alle specie coltivate in altri Orti botanici del tempo e cospicuo per l'Orto vaticano che fu praticamente dal Mercati impiantato *ex-novo*"⁵.

Dobbiamo a Giovanni Faber di Bamberg (1575-1629) l'introduzione del termine botanica per designare la *Lectura simplicium*, cattedra che occupò per quasi trent'anni: nella sua persona e nel suo insegnamento si unirono la botanica teorica e la botanica pratica⁶. Le sue lezioni erano frequentatissime e non solo da studenti ma anche da personaggi illustri come il Cardinale Barberini.

Anche Pietro Castelli (1570/5-1661) assunse l'insegnamento della botanica teorica e pratica e pubblicò nel 1625 la pregevole opera *Exactissima descriptio rariorum quorundam plantarum*, che, assieme ad altre, contribuì a diffondere la sua fama oltre l'ambito accademico della Sapienza romana. Grazie a Faber e Castelli "la botanica era ormai pronta ad essere accolta nell'Accademia fra le altre scienze indipendenti: se fino alla metà del Seicento l'esistenza di un ben fornito Orto vaticano, nonostante i numerosi cambi di sede, aveva reso non indispensabile la creazione di un vero e proprio Orto botanico universitario, i progressi della disciplina e i riconoscimenti che ai migliori autori pervenivano dagli studiosi di tutti i paesi imponevano la creazione di una autonoma struttura universitaria dedicata alla materia"⁷.

Ed è a questo punto che interviene Alessandro VII con l'istituzione dell'Orto gianicolense di cui si è detto. L'impresa fu realizzata nonostante qualche malumore da parte dei frati, che si opponevano alla cessione del terreno rivendicando la protezione del re di Spagna. Non furono accolte tuttavia le richieste degli avvocati concistoriali che avrebbero preteso anche il portico del Fontanone dell'Acqua Paola e le case adiacenti da utilizzare per le lezioni e per riporre gli attrezzi necessari alla coltivazione del giardino. Una struttura adatta a soddisfare queste esigenze sarà poi

⁵ Cfr. *Roma e il suo orto botanico: storia ed eventi di un'istituzione scientifica* [catalogo della mostra *Dall'hortus simplicium (1278) all'orto botanico attuale*, Roma 19 maggio-17 giugno 1884] Università degli studi di Roma "La Sapienza" - Facoltà di Scienze matematiche, fisiche e naturali - Dipartimento di Biologia vegetale, Roma 1984, p. 19

⁶ Simonetta Buttò, *"Medicae Palladi": botanica teorica e botanica pratica alla Sapienza romana (sec. XVII-XVIII)*, [catalogo della mostra *Erbe e speciali. I laboratori della salute*, Roma, Biblioteca Nazionale Centrale, 14 maggio-14 luglio 2007] Sansepolcro (Arezzo)2007, p. 177.

⁷ *Ibidem*.

realizzata sotto il pontificato di Clemente XI(1649-1721) nel 1703, su progetto dell'architetto Giovan Battista Contini (1642-1723), caratterizzata da un'ampia "sala pentagona" pensata appositamente per la didattica.

Il primo prefetto della neonata istituzione, nonché docente all'Università, fu Giovanni Francesco Sinibaldi, ma chi più si distinse nella conduzione dell'Orto romano fu Giovanni Battista Trionfetti (1656-1708) che lo diresse per un trentennio (1678-1708). Il Trionfetti arrivava da Bologna, ove già il fratello Lelio rivestiva la carica di direttore dell'Orto botanico del locale Ateneo. "Per suo merito l'Orto si accrebbe di altre tremila specie di piante nuove italiane ed esotiche e la scienza botanica si arricchì di un erbario di piante del Lazio e di varie pregevoli opere di sistematica e di biologia vegetale"⁸. Le date delle sue lezioni erano preannunciate e diffuse a mezzo stampa con appositi avvisi o notificazioni ed avevano molto successo (fig. 1).

I successori del Trionfetti non furono altrettanto solleciti nella cura del Giardino loro affidato e bisognerà attendere il pontificato di Benedetto XIV (1740-1758) per vederlo rinascere a nuova vita, nell'ambito della riforma globale degli studi universitari promossa e attuata da papa Lambertini che provvide a separare ufficialmente la botanica teorica da quella pratica. Il 30 luglio 1749 il papa si recò personalmente a visitare l'Orto Medico di San Pietro in Montorio.

Fu l'abate vallombrosano

Francesco Maratti (1697?-1777) a essere chiamato in cattedra per attuare le riforme del pontefice bolognese nel campo delle scienze naturali. Docente di botanica pratica dal 1748 fino all'anno della sua morte, ricoprì con onore e soprattutto con grande passione la carica di direttore dell'Orto universitario e riuscì a risollevarne le sorti, validamente coadiuvato in questo compito da un altro valente botanico: Liberato Sabbati (1714-

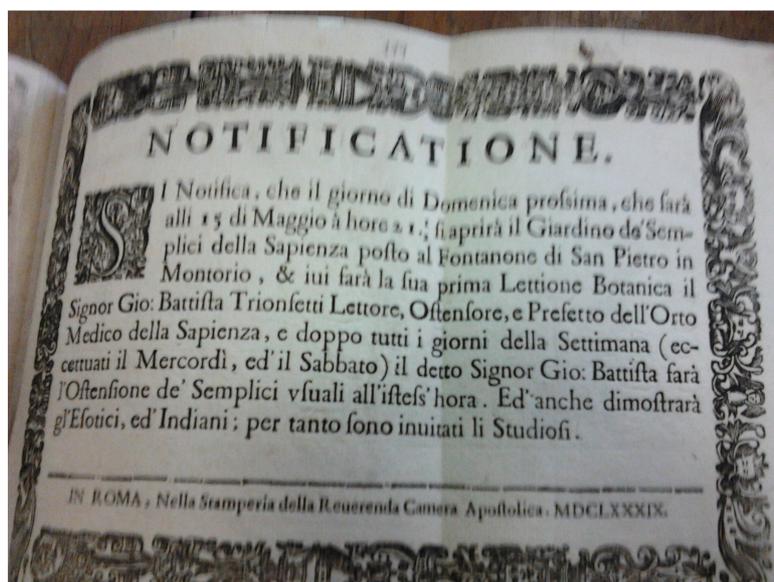


Fig. 1 "Notificazione stampata dei giorni in cui si farà nel Giardino l'ostensione dei semplici" da parte del professore di Botanica Giovanni Battista Trionfetti (1687), ASR, Università di Roma, 293, c. 191.

⁸ *Ibidem*, p. 178. Ad incrementare il patrimonio arboreo della giovane istituzione contribuì anche il giardino della Regina di Svezia, da cui, dietro pagamento, vennero prelevate alcune piante di agrumi (29 marzo 1676), cfr. *Roma e il suo Orto Botanico*, cit., p. 27.

779?). Nominato *primo custos* dell'Orto nel 1749, il Sabbati realizzò una cospicua serie di erbari, che oggi a Roma possiamo ammirare nelle biblioteche Alessandrina, Casanatense e Corsiniana.

Nell'antico archivio universitario, custodito presso l'Archivio di Stato di Roma⁹, si conserva una pregevole incisione di Andrea De Rossi, datata 1757 (fig. 2), che “rappresenta la fase più matura e compiuta dell'assetto dell'orto botanico prima del suo trasferimento ad altro sito. Il giardino organizzato in diverse zone distinguibili dalle aiuole, è essenzialmente separato in due parti dal condotto dell'acquedotto preesistente, che

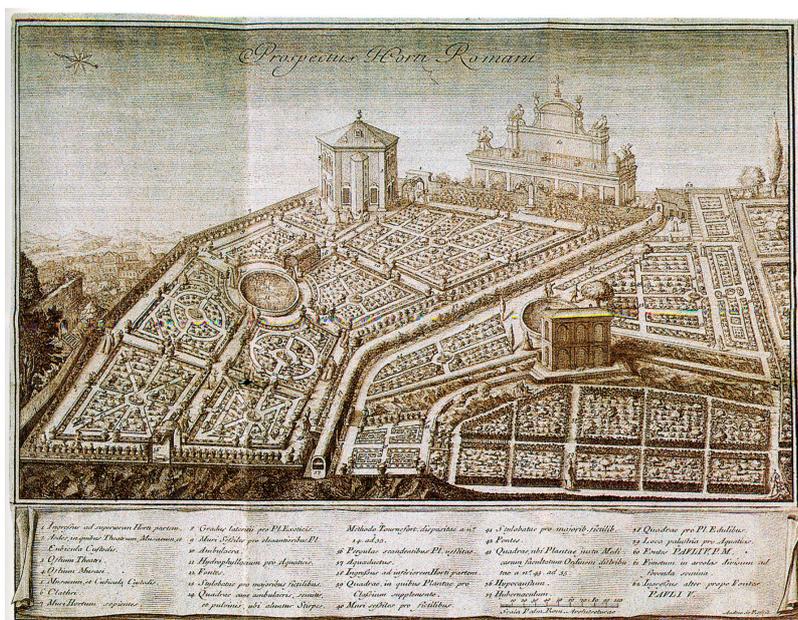


Fig. 2 “Prospetto dell’Orto Botanico delineato in stampa con inchiostro rosso” (1757), ASR, Università di Roma, 294, c. 18.

diviene elemento di separazione tra le due aree principali, destinate alle svariate coltivazioni volute dai cattedratici di Botanica che si avvicendarono nella conduzione dell'orto”¹⁰. Le piante sono disposte secondo il metodo messo a punto da Joseph Pitton de Tournefort (1576-1708) che teneva conto dei caratteri della corolla, un criterio classificatorio piuttosto antiquato rispetto ai tempi.

Nel 1820 la sede dell'Orto Botanico fu spostata nel

giardino di palazzo Salviati alla Lungara, perché dotato di strutture più adatte alla coltivazione delle piante. Il Palazzo era passato ai Borghese nel 1794 e, dopo altri cambi di proprietà era stato acquistato dal Vaticano, compresi gli spazi verdi adiacenti, per collocarvi l'Archivio Urbano Notarile e l'Orto Botanico.

Dopo l'Unità d'Italia, nel 1876, fu trasferito nel giardino dell'ex convento di San Lorenzo in Panisperna, espropriato alle monache Clarisse, per

⁹ L'archivista Pier Maria Gasparri raccolse in due faldoni le carte relative all'Orto Botanico, nn.293-294.

¹⁰ Simona Benedetti, *L'Orto Botanico della “Sapienza” di Roma (1660-1757): nuovi disegni e documenti*, in “Palladio. Rivista di storia dell'architettura e restauro”, nuova serie - anno XXIV - n.48 LUGLIO-DICEMBRE 2011, pp. 52-53. L'autrice ha portato alla luce un cospicuo numero di documenti inediti, rintracciati anche in serie documentarie diverse da quelle contenute nei faldoni indicati nella nota precedente.

La storia dell' istituzione è ben delineata da Mario Catalano-Ezio Pellegrini, *L'Orto Botanico di Roma*, Roma 1875.

realizzare l'ambizioso progetto di riunire nella zona del Viminale tutti gli Istituti scientifici dipendenti dall'Ateneo. Ma lo spazio troppo angusto non lo consentì.

La sua sistemazione definitiva nel giardino di Palazzo Corsini, dimora della Regina Cristina di Svezia nella seconda metà del secolo XVII, risale al 1883, anno in cui la proprietà passò allo Stato italiano, che si assunse l'impegno di realizzare la sede dell'Accademia dei Lincei nel palazzo e quella dell'Orto Botanico nel giardino: impegno puntualmente mantenuto. Intorno alla metà del secolo XVIII il palazzo era stato ristrutturato su progetto dell'architetto Ferdinando Fuga (1699-1782), per conto del cardinale Neri Maria Corsini (1685-1770), nipote di papa Clemente XII ed anche il giardino circostante era stato profondamente trasformato con l'inserimento di pregevoli architetture, fontane, zampilli e giochi d'acqua alternati a spazi verdi, caratteristiche che lo rendevano particolarmente adatto all'uso cui era destinato.

Oggi, l'Orto Botanico di Villa Corsini è inglobato nel Dipartimento di Biologia Vegetale dell'Università di Roma "La Sapienza".

Si estende su una superficie di oltre 11 ettari e costituisce un importante polo didattico e di divulgazione scientifica oltre a mantenere la sua peculiare caratteristica di museo a cielo aperto e di laboratorio di ricerca.

Giuliana Adorni

La pubblicazione delle immagini conservate nell'Archivio di Stato di Roma è stata autorizzata "su concessione del Ministero per i Beni e le Attività culturali, ASR,29/2013".



Parte il "Monitoraggio" promosso dal C.A.B.E.M. Come noto, nel corso dell'ultimo anno Nuova Micologia ha dato impulso come membro fondatore al C.A.B.E.M. (Coordinamento delle Associazioni Botaniche, Ecologiche e Micologiche della provincia di Roma e del Lazio); nel C.A.B.E.M. sono stati creati gruppi di lavoro (Comitati scientifici) per la botanica e la micologia. Uno dei principali obiettivi del gruppo di lavoro per la Micologia è di predisporre ed avviare, in tempi ragionevolmente celeri, un progetto per il monitoraggio e il censimento delle specie fungine di Roma e Provincia. In attesa che si definiscano le linee guida, la durata e le modalità operative mediante le quali realizzeremo tale progetto, **rivolgiamo un appello alla collaborazione a tutti gli amici associati che desiderino offrire il loro contributo e farsi coinvolgere in questa impegnativa attività.** E' possibile comunicare la propria adesione ai due rappresentanti di Nuova Micologia nel Comitato Scientifico del C.A.B.E.M, Antonio Mallozzi e Andrea Traversi.

LA POSTA DEI LETTORI

Spazio dedicato ad articoli, curiosità, notizie pervenuti dai Soci. Oggi un prezioso consiglio dalla nostra Fosca Crocioni.

Pettorano sul Gizio

Cari amici, è con piacere che porto alla vostra attenzione un piccolo e simpatico paesino che ho visitato nel mese di agosto durante un mio soggiorno in Abruzzo.

Questo paese si chiama Pettorano sul Gizio in provincia di L'Aquila, definito uno dei borghi più belli d'Italia e dell'Abruzzo interno. E' arroccato su uno spuntone calcareo lambito ai lati dal fiume Gizio e dal torrente Riaccio.



I vicoli e le piazze sono puliti e adornati con numerose varietà di fiori.

La piazzetta dove si trovano il comune e la proloco è un vero gioiellino con una balaustra che si affaccia sulla vallata sottostante. Ci sono un piccolo bar e un alimentari di paese dove si trova un po' di tutto, dal pane al souvenir.

Alla base della scalinata che porta al comune c'è un grande orso in legno per ricordarci che ci troviamo nella Riserva Naturale Monte Genzana – Alto Gizio.

Da visitare è il castello ducale che fu dimora dei Cantelmo, famiglia principale che per secoli ha governato il paese. La visita del castello è molto interessante anche per il suo contenuto didattico e merita i due euro del biglietto.

Una curiosità di questo simpatico paesino è la coltivazione di un vegetale appartenente alla famiglia delle Crucifere il **mugnolo** che è una specie originatasi per ibridazione tra il cavolo e la rapa. Si tratta di una pianta annuale, coltivata in terreni pianeggianti nella fascia sottostante il paese di Pettorano. I semi vengono seminati in agosto, la raccolta inizia a dicembre e si protrae fino a Pasqua. In genere nei primi mesi del nuovo anno viene organizzata una sagra per gustare questo prelibato vegetale, che viene servito con polenta e salsicce. Per sapere quando avrà luogo questo evento consultare il sito: www.riservagenzana.it.

Fosca Crocioni

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)

Le attività del secondo semestre 2013

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

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:

16 settembre 2013: apertura della sede dopo la pausa estiva

23 settembre 2013: iscrizioni al Corso Micologico

(vedi spazio seguente)

CORSO di FORMAZIONE MICOLOGICA

Dopo il lusinghiero successo dell'ultimo corso di formazione micologica tenutosi nel mese di giugno a Carbognano (VT) presso l'associazione **AMICI** (Associazione Micologica monti **Climini**), riprende la programmazione ordinaria. 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 **30 settembre, 2, 4, 7, 9, 11 ottobre 2013 dalle ore 17,10 alle ore 19,30**, presso il Circolo Baglioni DLF Roma in Via dello Scalo San Lorenzo 16. Il corso comprende una escursione didattica facoltativa i cui dettagli verranno comunicati durante le lezioni.

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 23 settembre dalle ore 17 alle ore 19 presso il circolo stesso; max 25 partecipanti.

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

14 ottobre 2013: è trascorso un anno. "Da Imst a Caprile di Alleghe".

Antonio Lavagno con le sue immagini fotografiche porta le nostre menti a riscoprire, già con nostalgia, le bellezze dei panorami montani appena lasciati. Ci fa anche rivivere le esperienze di tutto l'anno trascorso insieme.

21 ottobre 2013: le erbe alimentari a fine anno.

Il comitato botanico coordinato da Liride Calò Serbassi presenterà alcune delle specie più diffuse nel periodo.

28 ottobre 2013: i funghi dal vero a cura di Andrea Traversi.

Cosa s'inventerà Andrea, sempre imprevedibile, per fare pratica sui funghi?

4 novembre 2013: riunione di coordinamento

a cura di Paolo Lavezzo per la Mostra micologica del 16–17–18 novembre 2013 (vedi particolari nel riquadro successivo).

11 novembre 2013: coordinamento raccoglitori

a cura di Achille Zuchegna e Antonio Mallozzi (vedi riquadro).

COORDINAMENTO MOSTRA

Lunedì 4 novembre 2013 ore 17,30: presso il Circolo di Roma San Lorenzo, Paolo Lavezzo terrà la riunione di coordinamento per la **XII Mostra micologica** che si svolgerà nei giorni **16, 17, 18 novembre 2013** a Roma presso l'Aranciera del Semenzaio di S. Sisto, Piazza di Porta Metronia 2. Ingresso gratuito con orario 10 – 18,30.

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. Per meglio organizzare la raccolta, Achille Zuchegna e Antonio Mallozzi terranno **lunedì 11 novembre** una riunione di coordinamento tra i raccoglitori.

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

25 novembre 2013: i risultati della Mostra micologica

Paolo Lavezzo tratterà il consuntivo della mostra, cercando di trarre, con la nostra partecipazione, indicazioni per migliorare ulteriormente la realizzazione dell'evento più importante e impegnativo per l'Associazione.

2 dicembre 2013: Musei Vaticani

Claudio Lillocci ci illustrerà, con la solita passione, le meraviglie della Cappella Sistina e dei musei Vaticani che visiteremo il sabato successivo.

9 dicembre 2013: Conferenza di Matteo Gelardi

Vedi spazio dedicato.

CONFERENZA IN SEDE

11 novembre 2013: I Boleti della Cina tropicale

Matteo Gelardi, giovane micologo di livello internazionale e specialista di *Boletales*, ci riferirà sulle sue esperienze orientali, durante le quali ha avuto anche modo di individuare nuove specie fungine.



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.

Si consiglia caldamente di essere puntuali anticipando l'orario dell'appuntamento di 10-15 minuti.

Domenica 22 settembre 2013: escursione a Genazzano

Achille Zuchegna (347 9137204) ci accompagnerà nei vicini boschi di castagno, faggio e quercia. L'approfondimento didattico sul materiale raccolto sarà curato dal micologo Fabio Sebastianelli. L'appuntamento, previa prenotazione, è fissato per le ore 8,40 davanti al campo sportivo.

Sabato 28 settembre 2013: escursione a Collegiove

Con l'esperta guida di Fausto Museo (tel. 338 354652) andremo alla ricerca dei funghi nei boschi della Riserva Naturale dei Monti Navegna/Cervia.

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

Appuntamento alle ore 9.00 nella piazzetta di Collegiove. Prenotazione entro il giorno 26 settembre 2013.

Sabato 5 ottobre 2013: 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 4 ottobre.

Sabato 12 ottobre 2013: Campaegli

Alle ore 9.00 Andrea Traversi ci aspetta all'ingresso di Cervara di Roma.

Percorso: A24 uscita Vicovaro/Mandela, prendere SS Tiburtina e arrivare ad Arsoli; da Arsoli strada per Cervara. Tempo 60-70 min.

Chi si trattiene per il pranzo avrà una lieta sorpresa.

Prenotazioni al sig. Traversi (tel. 339 5204826) entro il 9 ottobre 2013.

Venerdì 18 – sabato 19 – domenica 20 ottobre 2013: Week-end ad Ovindoli

Vedi spazio dedicato.

Sabato 26 Ottobre 2013: Manziana

Alle ore 9.00 Alberto Tomassi attenderà i partecipanti davanti al centro commerciale di Manziana. Dopo la raccolta Gabriele Lazzi ci intratterrà con la conversazione sul materiale fungino.

Chi vuole può trattenersi a pranzo. Prenotare entro il 23 ottobre chiamando il sig. Alberto Tomassi al nr. 337 796925.

Sabato 9 Novembre 2013: Lariano

La micologa Patrizia Presta ci illustrerà la raccolta effettuata nel bosco, normalmente generoso con i ricercatori.

Appuntamento ore 9.00 parcheggio del cimitero di Lariano.

Pranzo in agriturismo del luogo per chi lo desidera.

Per la prenotazione, contattare Claudio Prandi (389 6889105) entro il 7 novembre 2013.

Sabato 23 novembre 2013: Tarquinia

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 nel bosco. Il micologo responsabile dell'uscita è Gabriele Lazzi, che ci aiuterà nel riconoscimento delle specie raccolte. Chi vuole può trattenersi a pranzo. Prenotarsi entro il giorno 21 novembre 2013.

Sabato 30 novembre 2013: Bosco di Nettuno

Alle ore 8,45 appuntamento 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 a identificare i carpofori.

Per coloro che lo desiderino è possibile trattenersi per il pranzo in pescheria.

E' necessaria la prenotazione entro il 28 novembre contattando Claudio Prandi (389 6889105).

Sabato 7 dicembre 2013: Musei Vaticani

Dopo l'incontro di preparazione del 2 dicembre in sede, Claudio Lillocci ci guiderà nel prestigioso museo evitandoci lunghe file. La prenotazione *on line* (che verrà eseguita da Lillocci) va effettuata con un anticipo di almeno 60 gg.; anche il versamento deve essere già stato eseguito, sia della quota d'ingresso che delle audiocuffie. Costi: 20 euro per l'ingresso e i diritti di prenotazione (12 euro per minori e per studenti sino a 26 anni) + 1,50 audiocuffie + 5 euro



per i non soci. Entro il 4 ottobre va comunicata la partecipazione a Lillocci (tel. 3472696993, e-mail claudio.lillocci@libero.it), precisato il diritto allo sconto (la documentazione relativa va presentata all'ingresso) ed eseguito il versamento degli importi, direttamente in contanti al Tesoriere o mediante le modalità indicate in penultima pagina di copertina. Non sono previsti rimborsi per mancata partecipazione. Durata prevista: 3-4 ore più una breve visita (facoltativa) alla Basilica di San Pietro. Appuntamento alle 8,45 precise all'ingresso dei musei, in viale Vaticano.

Sabato 14 Dicembre 2013: Santa Severa

Alberto Tomassi ci accompagnerà nei boschi vicini. L'appuntamento è per le ore 9.00 all'uscita del casello Santa Severa dell'Autostrada Roma Civitavecchia, presso il parcheggio del Supermercato. L'approfondimento didattico sarà curato da Andrea Traversi.

Prenotazione entro il 12 dicembre al nr. 337 796925.

Domenica 15 dicembre 2013: Pranzo di fine anno.

L'appuntamento è per le ore 13 al "Castello di Corcolle"; ci allontaniamo un po' da Roma, ma ne vale la pena. Il castello, edificato intorno al 1067, ha visto la presenza di famiglie nobili (i Colonna, i Barberini, i Corsini ecc.) ed è situato in una zona ambientale di notevole interesse storico e il prezzo complessivo è di € 38,00 sia per i soci che per eventuali amici e parenti.

Consumeremo un genuino "pranzo di campagna" al termine del quale avrà luogo il tradizionale scambio dei regali: ogni partecipante avrà cura di consegnare all'ingresso in sala, il suo dono, assolutamente anonimo. I pacchetti saranno poi numerati ed estratti a sorte. Seguiranno musica e balli.

Ci sarà ad accoglierci Claudio Prandi che ha organizzato l'incontro.

E' necessario prenotare per tempo e comunque entro e non oltre il 9 dicembre 2013 telefonando ai nr. 06/8542491 389 6889105.

Castello di Corcolle: Via Zagarolese km 0,500 – 00132 (località San Vittorino): ci si arriva con l'autostrada A24 – uscire a Tivoli e prendere la strada a sinistra, dopo un 1,5 km c'è un incrocio e prendere la strada a sinistra per Zagarolo.

Dopo 500 metri, sulla sinistra, ecco l'ingresso del castello – salire e percorrere il viale alberato fino all'arco d'entrata parcheggiando prima sulla destra.

WEEK-END AUTUNNALE AD OVINDOLI

Venerdì 18 – sabato 19 – domenica 20 ottobre 2013

Dopo qualche anno torniamo per il week-end autunnale all'hotel "Cavallino Bianco" presso la piazza principale del paese.

Per il soggiorno di due giorni di pensione completa tutto incluso (dalla cena del 18 al pranzo del 20) è previsto un costo di 150 € per i soci e di € 160 per i non soci.

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

L'organizzazione è curata da Alberto Tomassi, presso il quale ci si dovrà prenotare entro il giorno 12 ottobre 2013 al n. 337 796925.



7° Convegno micologico alpino. Come noto, l'ultima settimana di agosto si svolgerà la tradizionale settimana di studio delle specie micologiche alpine. Appuntamento a Caprile di Alleghe (Belluno) dal 25 agosto al 1° settembre.



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 2014.

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

Rinnovo ordinario..... € 35,00

Prima iscrizione (*)..... € 40,00

Tesserina 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 dopo il 28 febbraio.

***Naturalmente* - notiziario di Nuova Micologia**

NUMERO SEI – Secondo 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

