

Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia



Numero 7
Primo semestre 2014

INDICE

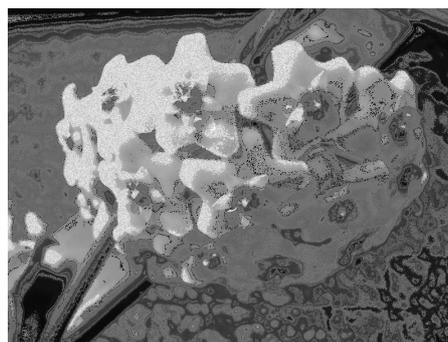
	pag.
Editoriale	3
<i>Naturalmente ... FUNGHI</i>	4
<i>Micotossicologia: sindromi a breve latenza (parte prima)</i>	6
<i>I funghi d'acciaio</i>	9
<i>La settimana micologica a Caprile di Alleghe</i>	10
<i>La mostra micologica al Semenzaio di San Sisto</i>	11
<i>Ospiti illustri: Licia Alpago Novello, Podostroma alutaceum</i>	12
<i>Una "bolla" moderna... per un fiore antico</i>	15
<i>Week-end di primavera</i>	18
<i>Schede: Le erbe dei nostri campi, Cichorium intybus</i>	19
<i>L'angolo delle ricette</i>	20
<i>Divagando su... Alberi e boschi sacri nella Roma pagana</i>	21
<i>La posta dei lettori</i>	25
<i>Le attività del secondo semestre 2013</i>	
<i>Corsi di formazione</i>	26
<i>Lunedì al circolo</i>	27
<i>Escursioni didattiche</i>	29



In prima di copertina:

Boletus edulis Bull.

Non piace solo agli esseri umani... Le creature del bosco hanno dimostrato di gradire il sapore di questo bell'esemplare di porcino, le cui tonalità cromatiche del cappello ricordano da vicino quelle del "cugino" Boletus pinophilus.



In ultima di copertina:

Hoya carnosa (L.f.) R.Br.

Particolare della foto "Stelle di rugiada" in concorso nella sezione botanica del 2012: titolo "Stelle di rugiada", di Franco Scirè. La specie, nota anche come "Fiore di cera", appartiene alla famiglia delle Asclepiadaceae.

*C*are amiche e cari amici,

abbiamo trascorso assieme un anno denso di attività scientifiche, culturali, promozionali e ricreative, organizzate con passione e professionalità dai soci che a vario titolo offrono la propria collaborazione.

La qualità dei corsi e delle manifestazioni di Nuova Micologia è riconosciuta oltre che dal numero sempre crescente di soci e simpatizzanti anche dalle Amministrazioni competenti e dai mass media.

Alla cresciuta domanda di formazione si è fatto fronte con un sensibile aumento del numero dei corsi micologici; anche il corso sulle erbe eduli ha ottenuto una grande partecipazione e per il prossimo anno cercheremo di soddisfare un maggior numero di domande.

La XII Edizione della mostra micologica “I funghi e il bosco – visite guidate nel mondo dei funghi” ha rappresentato l’evento più significativo dell’anno per la nostra Associazione. La mostra, organizzata in collaborazione con l’Assessorato all’Ambiente, Agroalimentare e Rifiuti di Roma Capitale, visitata da alcune migliaia di appassionati e di esperti, è stata promossa anche attraverso il telegiornale del TGR Lazio e numerose testate giornalistiche cartacee e on-line. La stupenda cornice dell’Aranciera del Semenzaio di San Sisto, il bosco ricostruito all’interno dal Dipartimento Tutela Ambientale e del Verde, la raccolta, determinazione ed esposizione di centinaia di funghi, la didattica dei pannelli espositivi, le puntuali spiegazioni fornite ai visitatori dai nostri micologi, fanno della mostra di Nuova Micologia una delle più belle di settore a livello nazionale e internazionale.

Nuova Micologia ha in programma per il 2014, oltre alle attività per i soci di cui trovate dettagliate notizie a pagina 26, la creazione di un “ Gruppo giovani” che riunisca i giovani già iscritti e con loro promuova l’adesione di ulteriori giovani alla Associazione, organizza attività specifiche e avvia forme di collaborazione con altre Associazioni giovanili interessate all’ambiente, alla natura, alla biodiversità. Inoltre Nuova Micologia proseguirà e potenzierà, in collaborazione con Roma Capitale, le iniziative di sensibilizzazione e di coinvolgimento della cittadinanza, attraverso azioni finalizzate a diffondere o a rafforzare le conoscenze micologiche e botaniche e 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.

A seguito della prevista firma del Protocollo d’intesa tra i Dipartimenti Ambiente di Roma Capitale e dell’Università La Sapienza e il CABEM, di cui Nuova Micologia è socio fondatore, verranno avviati numerosi progetti ed iniziative ai quali la nostra Associazione parteciperà con i micologi, i botanici e i soci interessati. Tra le iniziative programmate di particolare interesse è il censimento e il monitoraggio delle specie e dell’ambiente fungino nelle aree verdi di Roma.

Ringrazio quanti tra noi hanno ideato e realizzato le numerose iniziative, e 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 2014 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

Hygrophorus marzuolus (Fr.: Fr.) Bres.

Regno:	Fungi
Phylum (Divisione):	Basidiomycota
Sub Phylum:	Agaricomycotina
Classe :	Agaricomycetes
Ordine:	Agaricales
Famiglia:	Hygrophoraceae
Genere:	Hygrophorus
Specie:	Hygrophorus marzuolus

Il “marzuolo”, fungo tipicamente primaverile, è indubbiamente più difficoltoso da trovarsi che da riconoscere. Il periodo preferenziale di crescita è scritto nel nome: *Hygrophorus marzuolus* cresce infatti con l'arrivo di marzo anche se, di fatto, in anni particolari e luoghi specifici, è possibile che faccia la sua comparsa già da febbraio e con uscite che possono protrarsi fino a maggio. Più in generale, l'epoca di fruttificazione dei miceli comincia allo scioglimento della neve che ricopre il terreno. L'*Hygrophorus marzuolus*



predilige i boschi di Abete bianco, Abete rosso, Faggio e Castagno con terreni soffici dove può trovar spazio per la crescita essendo una specie con sviluppo semi-ipogeo. Il “marzuolo” cresce molto lentamente sotto terra e non è quasi mai visibile se non per quei pochi esemplari che riescono ad emergere almeno parzialmente dal terreno e dalle foglie. Questa sua caratteristica, appunto, rende la ricerca assai difficoltosa, ma anche entusiasmante ed appagante quando poi si riesce a trovarli; dal momento che è una specie piuttosto fedele ai suoi luoghi di crescita, risulta fondamentale la conoscenza specifica delle fungaie e l'amicizia con i ricercatori locali.

Questo sviluppo lento e semi-ipogeo è probabilmente all'origine di un altro dei nomi popolari con cui è nota tale specie: il “dormiente”.



Ma andiamo a questo punto a descriverne le caratteristiche.

Il cappello, leggermente vischioso soprattutto con tempo umido, rimane a lungo convesso e con orlo involuto per gran parte della crescita dei basidiomi e negli esemplari più maturi si può notare un orlo parzialmente lobato. Il colore tipico del cappello è il grigio piombo ma la vita sotterranea e, quindi, la mancanza di luce solare generano, molto spesso, colori più chiari, grigio-perla o antracite. La cuticola ha un aspetto “marmorizzato”.

La zona imeniale è costituita da lamelle parzialmente decorrenti, spaziate, molto spesse e

consistenti, di un bel colore bianco che tende a scurire con la maturazione, intervallate da un numero consistente di lamellule.

Il gambo, privo di veli, è sempre molto consistente, sodo e pieno, cilindrico, di colore bianco; negli esemplari più maturi si notano spesso lievi sfumature grigiastre.

La carne è bianca, non virante, di sapore dolce e odore gradevole.

Può crescere gregario in diversi esemplari oppure isolato.

Per quanto riguarda le caratteristiche microscopiche, *Hygrophorus marzuolus* ha spore banali e inamiloide, di forma ellissoide, che misurano in media $7 \times 4,5 \mu\text{m}$.

Per morfologia, epoca di crescita e habitat il “marzuolo” non può essere confuso con nessuna altra specie. La sua fama, al di là della indiscussa commestibilità, si deve probabilmente al fatto di essere tra le prime specie di pregio a fare la sua comparsa dopo l’inverno: si può dire che in quell’epoca, non ha molti rivali...

Achille Zuchegna

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.1 (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)

MICOTOSSICOLOGIA

Quadro riassuntivo delle c.d. sindromi a breve latenza - prima parte

Occorre ricordare che i funghi contengono **micosina** (=chitina, *n.d.r.*), costituente la membrana cellulare, che per composizione risulta simile all'esoscheletro degli insetti dunque molto difficile da digerire.

Comunque, anche se le sindromi a breve latenza sono quasi sempre ad esito favorevole, ce n'è abbastanza per essere almeno prudenti!

A riguardo, si ritiene utile segnalare uno studio effettuato dal Centro Anti Veleni di Milano che ha controllato 756 intervenuti che hanno presentato sindrome neurologica (cefalea, astenia, convulsioni e anche coma) dopo assunzione di funghi controllati e non. Per il 19% di essi si è stabilito che sono stati sicuramente consumati funghi ritenuti commestibili. Trattasi d'intolleranza individuale esacerbata da condizioni particolari e non provabili in presenza di fattori scatenanti?

Statisticamente, nel decennio 1996-2006 in Italia si sono ufficialmente registrati circa 8500 casi di intossicazione da funghi "diversi da quelli contenenti amatossine".

In Cina invece, a causa di un piccolo fungo appartenente alla famiglia delle Marasmiaceae, *Trogia venenata*, si sono registrati finora circa 400 decessi. Da segnalare che l'esame del terreno circostante, ha mostrato un forte inquinamento da bario. Purtroppo non sono disponibili né il numero totale delle intossicazioni, né tantomeno il periodo di osservazione.

SINDROME MUSCARINICA

Contrariamente a quanto si crede, non è *Amanita muscaria* il fungo che la determina, anche se la muscarina è stata isolata per la prima volta in questo fungo; il c.d. "fungo di Biancaneve" ne contiene quantitativi molto modesti che non determinano tale sindrome.

La muscarina, che inibisce l'acetilcolina (mediatore del S.N.C.), è idrosolubile e resistente alle alte temperature.

I generi che invece contengono quantità apprezzabile di muscarina sono:

- 1) CLITOCYBE (sezz. *Lignatiles* e *Candicans* in particolare) -> *C. angustissima*, *C. candicans*, *C. cerussata*, *C. dealbata*, *C. deceptiva*, *C. ericetorum*, *C. phyllophila*, *C. rivulosa* e probabilmente altre.
- 2) MYCENA -> *M. rosea*, *M. pura*, *M. pelianthina*.
- 3) INOCYBE, quasi tutte tossiche, in particolare *I. asterospora*, *I. bongardii*, *I. rimosa*, *I. cervicolor*, *I. curvipes*, *I. dulcamara*, *I. pusio*, *I. rivulosa* e moltissime altre.

I sintomi compaiono dopo 15-180 minuti con vomito e diarrea ma è l'ipersecrezione delle ghiandole esocrine a determinare, con sudorazione profusa, lacrimazione e aumento incredibile della secrezione nasale e bronchiale, la disidratazione e la perdita massiva di minerali con insorgenza di bradi-aritmie, ipotensione e miosi. Problemi preesistenti dell'apparato respiratorio quali asma ed enfisema, possono rendere critico il quadro evolutivo, fino all'exitus.

La terapia è necessariamente ospedaliera, finalizzata al ripristino dell'equilibrio elettrolitico e della volemia.

E' l'unico avvelenamento che si avvale di un vero antidoto che è l'atropina.

SINDROME PANTERINICA

I funghi che la determinano appartengono al genere *Amanita*; in Europa, *A. muscaria*, *A. pantherina* e loro varietà; è sospettata anche *A. junquillea* in alcune sue forme. Nel nord America, *A. cokeri* e *A. cothurnata* e in Giappone anche *Tricholoma muscarium*.

Il principio attivo è l'acido ibotenico che si trasforma in muscimolo, muscazone e acido tricolomico (solo per *T. muscarium*); è presente soprattutto nella cuticola e nello strato sottocuticolare, in quantità maggiori nei mesi caldi rispetto a quelli freddi.

I principi attivi sono resistenti al calore, all'essiccazione e sono idrosolubili; mostrano uno spiccato tropismo per il Sistema Nervoso Centrale.

Infatti, i disturbi digestivi che di solito si presentano dopo 30-180 minuti, possono anche non presentarsi a causa di una rapida evoluzione al coma preceduto da disturbi neurologici (motori, della parola, convulsioni, vertigini ecc.).

La terapia è necessariamente ospedaliera, per la rimozione dei residui nel tubo digerente con purganti e lavanda gastrica e trattamento farmacologico con benzodiazepine. L'evoluzione, in ambiente idoneo, è favorevole.

SINDROME PSILOCIBINICA

E' grazie ai coniugi Wasson e Pavlovna, pionieri nello studio dei funghi ingeriti nelle cerimonie dalle "curandere", che negli anni '50 furono identificate le 4 specie più usate in quei rituali e cioè: *Psilocybe mexicana*, *P. cubensis*, *P. caerulescens* e *Conocybe siligineoides*.

Successivamente Hoffman e Heim nel '58, estrassero la psilocibina da *P. mexicana* e nel '63 anche da *P. semilanceata*; da questo fungo, successivamente, Repke e Leslie nel '77 estrassero la baeocistina; più tardi, altri ricercatori isolarono anche il terzo principio attivo, la psilocina.

Queste molecole mimano, e piuttosto bene, la dietilamide dell'acido lisergico (LSD), il noto e potente allucinogeno tanto di moda ed usato negli anni '60 e '70 per scopi...ricreativi!

Queste molecole sono contenute, oltre che nel genere *Psilocybe*, anche nel genere *Panaeolus*, in alcune *Inocybe*, in *Cortinarius infractus*, in *Gymnopilus spectabilis* e in *Pluteus salicinus* e *P. cyanopus*.

Quasi tutte le specie menzionate presentano delle colorazioni verde-bluastrastre soprattutto nel gambo: questo è dovuto al colore dei principi attivi organizzati in granuli immersi nel tessuto.

Consumati per generare euforia e per la ricerca di mondi artificiali, possono causare, oltre a disturbi neurovegetativi con tachiaritmia, vertigini e aumento della pressione arteriosa, effetti psichici devastanti con perdita dell'identità personale, allucinazioni uditive e visive con colori vivaci, perdita della cognizione

spazio-tempo; inoltre, percezione di euforia, benessere e sonno, affollato da sogni "veri" e dinamici.

Il complesso quadro neurotossico dura 3-5 ore e di solito non residuano danni organici o mutamenti del comportamento. Tuttavia, data l'assunzione volontaria, si deve temere la quantità sempre maggiore che la ricerca di emozioni sempre più forti potrebbe richiedere.

La terapia è di supporto e talvolta coercitiva per la scarsa collaborazione del...sognatore. Sono stati accertati alcuni decessi per suicidio e uno per infarto miocardico.

SINDROME COPRINICA

E' dovuta all'assunzione contemporanea di alcol con alcuni funghi appartenenti ai generi *Coprinus* e *Coprinopsis* (*Coprinopsis atramentaria*, *Coprinus alopecia* e *Coprinopsis romagnesi*).

Altri funghi sospettati sono *Ampulloclitocybe clavipes* (Cochran '78), *Boletus luridus* (Zeitlmayr '55), *Morchella* sp., *Verpa bohemica* e *Tricholoma aurantium* (Rascol '88).

Il principio attivo è la coprina (N5 levodrossiciclopropil levoglutammina), che di per sé è innocua ma, in soggetti sensibili, blocca la degradazione dell'alcol a livello dell'aldeide acetica che è tossica, determinando congestione del viso e del collo, vampe di calore, tachicardia e ipotensione. Parte della coprina si fissa ai grassi ed esce dal circolo sanguigno, con scomparsa temporanea dei sintomi; infatti, anche a distanza di giorni, a seguito di nuove assunzioni di alcol, si innesca di nuovo il circolo vizioso.

L'insorgenza dei sintomi è quasi istantanea: è l'unico quadro clinico in cui compare quasi sempre la febbre, espressione della vasodilatazione con possibile ipotensione.

La terapia è di supporto e domiciliare, a parte casi di particolare intensità.



SINDROME PAXILLICA

La causano *Paxillus involutus* e *P. filamentosus*.

Non sono state isolate sostanze sospette ma si ritiene che possano coesistere situazioni di intolleranza individuali tali da scatenare una crisi di tipo allergico, con la formazione di immunocomplessi che, legandosi ai globuli rossi, vengono "lisati" dagli anticorpi generando un ittero emolitico che, da banale, può essere tanto grave da condannare lo sventurato a morte per collasso cardiocircolatorio.

Pasti ravvicinati aumentano il rischio di attivazione del sistema immunitario.

Così morì nel 1944 J. Schäffer, il noto micologo tedesco studioso del genere *Russula*; lui, che i funghi non li mangiava mai, vinto da una crisi di fame, si lasciò tentare da pasti ravvicinati di *Paxillus* che gli furono fatali!

SINDROME EMOLITICA



Questa sindrome è oggi oggetto di revisione critica (Flammer '85 e Fontana '99) e può essere provocata da molti funghi appartenenti a generi diversi.

Hanno dato sicuramente problemi alcune *Amanita*, quali *A. rubescens*, *A. aspera*, *A. vaginata* e relativo gruppo ed alcune specie di *Morchella*, *Helvella* ma anche alcune specie dei generi *Russula*, *Lactarius* e *Tricholoma*.

Contengono delle sostanze di natura proteica chiamate emolisine che, formando degli immunocomplessi, determinano la rottura dei globuli rossi con un meccanismo simile alla sindrome paxillica. Queste specie non sembrano tuttavia aver determinato, dai dati disponibili nella letteratura, casi a evoluzione sfavorevole.

Le emolisine si degradano facilmente con il calore, a 65° per 30' o 100° per 10'.
I sintomi: disturbi gastrointestinali, emoglobinuria, pallore, talvolta anche febbre.

Stefano Corsanici

I FUNGHI D'ACCIAIO

(OVVERO LA SIDERURGIA SI CONVERTE ALLA FUNGHICOLTURA)

Agli inizi degli anni '80 del secolo scorso, la Siderurgia fu colpita a livello mondiale da una grave crisi a causa del crollo nella richiesta d'acciaio. Non si salvò da questa congiuntura neanche il colosso giapponese Nippon Steel che chiuse, in Giappone, il più grande stabilimento siderurgico del mondo.

Tutti gli impianti contenuti negli immensi capannoni furono smantellati e la Società si trovò con migliaia di lavoratori senza più lavoro e con grandi spazi inutilizzati da riconvertire.

Nella cultura giapponese, le aziende mostrano una grande avversione per i licenziamenti, per cui anche la Nippon Steel ricorrendo a prepensionamenti ridusse notevolmente il numero di lavoratori disoccupati.

In attesa di decidere sul futuro utilizzo dei capannoni, con le maestranze rimaste, avviò la coltivazione e la trasformazione di funghi sfruttando, per la loro crescita, il calore recuperato da alcuni impianti rimasti in funzione.

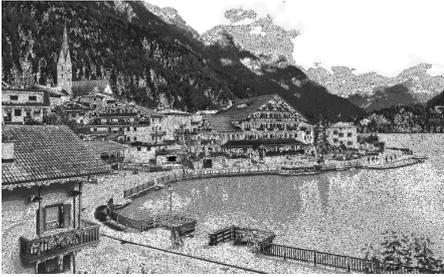
Per quanto è dato sapere, quello della Nippon Steel è stato e rimane l'unico esempio nel mondo di riconversione di impianti industriali verso la coltivazione di prodotti commestibili.

C'è anche una considerazione da fare. La dirigenza della Nippon Steel per evitare pesanti perdite finanziarie, non ha lasciato spazi e lavoratori inutilizzati ma, al contrario, con una mirata riconversione i lavoratori seguitano a lavorare e l'azienda, da tale attività ne ricava degli utili.

Questi manager giapponesi ...

Gigi Sassetti

La settimana micologica a Caprile di Alleghe



Anche quest'anno abbiamo trascorso una splendida settimana in montagna, densa di attività escursionistiche e ricreative. Siamo stati accolti in un bell'albergo di Caprile di Alleghe, un ridente paesino situato sulle rive di uno splendido lago, circondato da valli verdi e monti imponenti.

La raccolta di funghi non è stata abbondante per le specie commestibili e più ricercate, ma è stata piuttosto proficua per tutte le altre specie destinate alla esposizione. Con la collaborazione della micologa Licia Alpago Novello, siamo riusciti a determinare ben 127 specie, e tra tutte l'han fatta da padrone le *russule* con 21 specie, poi le *amanite* con 8 specie e i *cortinari* con appena 5 specie.

Tra le *russule*, alcune di buona commestibilità, come la *R. cyanoxantha* che si riconosce facilmente per le tonalità violacee del cappello, per le lamelle lardacee e per la carne sotto la cuticola macchiata di violetto; la *Russula aurata* con il suo bel colore giallo-rosso-arancione del cappello e le lamelle con riflessi giallo-dorati e poi la *Russula vesca* che si distingue per le tonalità bruno-vinose del cappello, la cuticola per così dire "a coperta corta" che non arriva a coprire completamente il bordo del cappello, le lamelle che si macchiano di ruggine e per il sapore di nocciola della carne. E' stata rinvenuta anche la *Russula olivacea*, per la quale è bene spendere due parole: è una russula per la quale non vale la prova dell'assaggio, in quanto, pur essendo a sapore dolce, viene data per tossica, specialmente se non ben cotta. Si presenta con cappello color rosso-vinoso, verde-olivastro, lamelle giallo-citrine, gambo bianco e sfumato di rosa all'apice, cresce soprattutto sotto faggio.

Inoltre sono state rinvenute alcune specie piuttosto interessanti per rarità e caratteristiche micologiche:

- *Exobasidium rhododendri*: è un caratteristico fungo parassita del rododendro, che cresce attaccato ai rametti di questa pianta, piuttosto comune in montagna. Si presenta a forma di galla, come se fosse un'escrescenza della pianta stessa; potrebbe sembrare un ricettacolo per le uova di un insetto. E' a forma di globo rugoso con macchie gialle, rosse o verdi.

- *Porphyrellus porphyrosporus*: è un boleto piuttosto raro che si trova nei boschi di montagna sotto abete bianco o boschi misti in terreni sabbiosi. Mentre l'altrettanto raro cosiddetto fungo pigna (*Strobilomyces strobilaceus*) è caratteristico per il suo aspetto somigliante ad uno strobilo di conifera; questo fungo è caratteristico per il suo aspetto completamente scuro, a tinta dal bruno a bruno-olivastro fino a bruno-nerognolo che contrasta con la carne bianca virante leggermente al grigio-porpora e può essere anche consumato, sebbene non di gran valore gastronomico. E' comunque un bel ritrovamento!

- *Podostroma alutaceum*: si tratta di un piccolo ascomicete dal bel colore crema-giallino-aranciato a forma clavata che ha destato l'interesse di Licia Alpago Novello che lo tratta dettagliatamente a pagina 12 di questa pubblicazione.

- *Tapinella atrotomentosa* (= *Paxillus atrotomentosus*): è un bel fungo molto appariscente per dimensioni e forma. Ha il cappello di un bel bruno-fulvastro con superficie vellutata e orlo involuto. Le lamelle decorrenti di colore crema giallognolo contrastano con il bruno-nerastro del gambo. La carne è giallina ed è leggermente amara.

Un altro fungo interessante e tipico delle conifere di montagna che puntualmente rinveniamo ogni anno in queste nostre giornate micologiche alpine e che ha un nome piuttosto difficile da pronunciare e da ricordare è il *Catathelasma imperiale* (= *Biannularia imperialis*), (per via del doppio anello e dell'aspetto imponente): ha il cappello che può raggiungere i 20 cm di diametro, di colore bruno-camoscio, ricoperto da resti del velo, con margine nettamente involuto. Lamelle fitte, decorrenti, gialline. Gambo biancastro, ventricoso, più o meno radicante, con un anello bruno e tipicamente doppio. Odore di cetriolo o di cimice. E' commestibile. Anche se tutti gli altri funghi ritrovati meriterebbero di essere descritti, la cosa non è possibile in questa sede e va comunque ricordato che la maggior parte di essi si trova facilmente anche nei boschi intorno a Roma o comunque nell'Italia centrale. E' da notare infine, che la nostra settimana micologica alpina è un'ottima palestra per trovare e determinare tanti funghi che non vediamo mai durante l'anno.

Antonio Mallozzi

La Mostra micologica all'Aranciera del Semenzaio di San Sisto

Il pubblico romano ha decretato un successo senza precedenti alla nostra manifestazione, giunta alla XII edizione.

L'evento, già segnalato da numerosi siti specializzati e portato all'attenzione del pubblico dalla capillare promozione dei soci, ha avuto una diffusione particolare grazie all'intervento della TGR Lazio che ha realizzato nella giornata di sabato 16 novembre un servizio molto accurato, andato in onda la sera stessa, catturando l'attenzione di numerosi appassionati, che hanno affollato l'Aranciera per tutta la domenica.

Particolare impegno in questa edizione è stato profuso dai soci nell'allestimento della Mostra, ma una menzione speciale va riservata a coloro che nella giornata precedente la manifestazione, sotto una pioggia pressoché ininterrotta, si sono distribuiti in ogni angolo della regione (e oltre) per raccogliere i funghi da destinare all'esposizione.

Apprezzati sia la conferenza dei micologi Nicola Sitta ed Edoardo Suriano, sul tema "Funghi spontanei commestibili del Lazio", che gli interventi estemporanei di Licia Alpago Novello e Stefano Corsanici, che hanno intrattenuto i visitatori nella sala multimediale con interessanti argomenti a carattere micologico.

I visitatori hanno frequentato numerosi la sezione della Mostra riservata alla microscopia, grazie alla presenza dei nostri qualificati esperti, che hanno mostrato e descritto agli interessati le immagini ottenute dalla realizzazione "in tempo reale" dei vetrini con materiale fungino fresco.

Da segnalare l'interesse manifestato dalle scolaresche che hanno visitato la Mostra nella mattinata di lunedì.

Maggiori dettagli e immagini sul sito www.nuovamicologia.eu.

Antonio Lavagno

Ospiti illustri

Licia Alpago Novello, già gradita ospite della nostra rivista, ha contribuito alla buona riuscita dell'ultima settimana micologica alpina, riscontrando la raccolta di alcune specie molto interessanti, come quella che di seguito ci illustra.

Podostroma alutaceum (Pers.) G.F. Atk.
= *Hypocrea alutacea* (Pers.) Ces. & De Not.

Regno: Fungi
Phylum (Divisione): Ascomycota
Sub Phylum: Pezizomycotina
Classe : Sordariomycetes
Ordine: Hypocreales
Famiglia: Hypocreaceae
Genere: Podostroma
Specie: Podostroma alutaceum



Podostroma alutaceum

Anche quest'estate, visto che gli amici micologi romani hanno scelto per le loro vacanze una località - si fa per dire - di casa mia, cioè Caprile, ho approfittato di quest'occasione per dare una mano al solerte Antonio Mallozzi nell'organizzare l'esposizione delle specie fungine raccolte e per dedicare ai partecipanti una serata presentando una cinquantina di funghi piuttosto noti della mia Valbelluna.

Ormai si è instaurato fra noi un buon clima di collaborazione, mi sono sentita ospite - oserei dire - gradita e ben accolta.

Una sera, mentre controllavo i cartellini di determinazione nei relativi piatti dei funghi esposti, sono stata subito attratta da una raccolta poco vistosa ma molto interessante: un gruppetto di funghi piccoli, di forma tozza, dai colori ocracei che qualcuno pensava potessero essere dei giovani *Clavariadelphus* immaturi.

La mia lunga esperienza di tenace raccoglitrice mi ha subito indirizzata verso uno strano fungo poco conosciuto, cioè *Podostroma alutaceum*.



Podostroma alutaceum

Una rapida consultazione sul 2° volume di Funghi d'Italia (a cura della A.M.B. pag. 998) ha confermato che non mi ero sbagliata.

Quando ho raccolto questo fungo per la prima volta - si trattava di parecchi esemplari giovani ben sprofondati nella lettiera in un ripido bosco di conifere in località Cherz di Livinallongo (BL) - confesso che ho avuto un attimo di esitazione perché si tratta di un micete raro che nel primo

stadio di crescita può essere confuso facilmente con specie simili; per mia fortuna l'avevo già osservato ad una mostra micologica in Trentino quindi, dopo

averlo esaminato con attenzione, mi sentivo sicura di poterlo determinare, memoria permettendo. Per divertirmi un poco o forse per fare vedere ai presenti che conosco anche funghi strani, chiesi un parere a mio figlio Nicola che, non conoscendo l'esistenza della specie in questione, optò subito per un giovane carpoforo di *Lycoperdon*; quando però tagliai un esemplare a metà si rese conto che non si trattava di un Gasteromicete.

Descrizione di *Podostroma alutaceum* (Persoon ex Fries) Atkinson
= *Hypocrea alutacea* (Pers.) Ces. & De Not.

Ascocarpo eretto a mo' di clava, di pollice o anche di forma più irregolare, alto circa 3-5 cm. con colori crema-alutaceo pallido in gioventù che diventano ocraceo-aranciati in vecchiaia. La porzione basale cilindrica va allargandosi verso la sommità fertile che si presenta ruvida e punteggiata per la presenza di ostioli dei periteci non facili da distinguere ad occhio nudo (usare una buona lente). E' importante sezionare un esemplare maturo per osservare meglio i periteci più visibili sul contorno e capire che si tratta di un ascomicete. La carne o stroma è bianca e tenace.

Microscopia: aschi stretti cilindrici che contengono 16 spore ialine, uniseriate che appaiono in parte globose, in parte largamente ellittiche, appena punteggiate.

Habitat: nella lettiera in bosco di conifere, specie abbastanza rara, gregaria, autunnale secondo diversi Autori (Dennis - Breitenbach); per mia esperienza personale questa specie è presente nel bellunese sin dall'inizio di Agosto ad una quota di circa 1000 m.

Podostroma alutaceum si presta ad essere confuso con altri Ascomiceti come *Cordyceps militaris* e *C. capitata* che crescono su larve o pupe interrate di Lepidotteri e si riconoscono per la ruvidità dell'ascoma dovuta ai periteci che si possono osservare sui bordi della sezione; oppure con *Cordyceps ophioglossoides* (caratterizzata da aschi octosporei e spore filiformi) che parassita il c.d. "tartufo dei cervi" (*Elaphomyces granulatus*): bisogna far attenzione nella raccolta scavando un po' il terreno sottostante per ritrovare la massa marrone dell'*Elaphomyces* da cui spunta questa curiosa *Cordyceps*. *P. alutaceum* e *C. ophioglossoides* condividono lo stesso habitat sotto conifere ed il periodo di crescita.

Anche alcuni *Lycoperdon* (Classe Basidiomiceti) come il *L. pyriforme* o il *L. perlatum* possono essere confusi con *P. alutaceum*, solo però nei primi stadi di crescita. Come noto, si tratta di Gasteromycetes con gleba dapprima bianca, soda al taglio (in cui si distingue la linea che separa la parte fertile da quella sterile) che poi diventa molle, scura e polverosa a maturità per la dispersione delle spore.



I funghi decisamente più simili alla specie in questione, per colore e forma sempre appartenenti alle Aphyllophorales - Classe Basidiomiceti - sono *Clavariadelphus ligula*, *Clavariadelphus pistillaris* e *Clavariadelphus truncatus*.

Si può capire come alle volte i raccoglitori meno esperti o alle prime armi possano incorrere in errori grossolani confondendo specie così diverse ma apparentemente simili: l'habitat è sovente lo stesso, fra il folto strato di aghi di conifere in zone montane e anche il colore, sempre con tonalità dal giallo all'ocraceo, non aiuta certo a distinguerle.

Molti anni dopo questa raccolta ho avuto la fortuna di fare viaggi avventurosi nei paesi nordici - Svezia e Finlandia soprattutto - dove, grazie agli amici locali Jukka Vauras e Juhani Ruotsalainen, ho potuto scoprire e studiare stranissimi funghi molto interessanti come l'elegante *Hypocrea nybergiana* che non sapevo neppure esistesse.

In seguito ho scoperto che *Podostroma alutaceum* è stato classificato come *Hypocrea alutacea*: sulla Rivista Karstenia i micologi finlandesi hanno pubblicato un approfondito studio su questi generi sinonimizzando *Podostroma* e *Hypocrea*, nome oggi più corretto.

Descrizione: *Hypocrea nybergiana* T. Ulvinen & H.L. Chamb.
= *Podostroma nybergianum*

Stroma stipitato, claviforme, di colore cinnamomeo fino a fulvo, alto anche 18-20 cm. con la zona superiore più dilatata che, all'apice, diventa conico-arrotondata. La parte fertile, di color arancione più o meno intenso, appare rugosa per la presenza dei periteci (usare una lente!) che decorrono sullo stipite e possono formare piccole incrostazioni arancio-dorate.

La parte sterile dello stipite, che va affusolandosi verso il basso, si presenta più o meno di color bianco ed è molto spesso immersa in un folto ed umido strato muscoso.

Microscopia: spore biseriata o uniseriate che riempiono l'intero asco.

Habitat: cresce in abbondanza a piccoli gruppi (ben 3 raccolte in posti diversi nello stesso giorno) sprofondato nel fitto muschio in boschi di conifere e betulle lungo la riva del fiume Oulankajoki (circa 100 Km. a sud di Rovaniemi - Finlandia).

Data della mia raccolta: inizio settembre 2007.

Licia Alpago-Novello

Bibliografia:

- Atlante fotografico Funghi d'Italia -2001- Centro Studi micologici A.M.B. Vicenza Vol I° e Vol. II°
- Breitenbach J. & Kranzlin F. -1984 -Fungi of Switzerland - Vol I° Ascomycetes Verlag Mycologia - Lucerna
- Chamberlain H.L. e altri - 2004 - The stipitate species of *Hypocrea* including *Podostroma* - Karstenia 44 : 1 -24
- Medardi G.F. -2005 - Atlante fotografico degli Ascomiceti d'Italia. Centro Studi Micologici A.M.B. - Trento

Una “bolla” moderna... per un fiore antico

Molti nostri soci sono giardinieri appassionati ed è probabile che nell'autunno appena trascorso abbiano piantato dei bulbi. Magari bulbi di tulipano olandesi. In questo caso, attenzione: perché in Olanda è già accaduto che un bulbo costasse quanto un mese di stipendio, che scambiare tre bulbi con una casa fosse considerato un buon affare, che il loro acquisto sembrasse più conveniente dell'acquisto di un quadro di Rembrandt!

Sembra impossibile, eppure è accaduto per davvero. Per nostra fortuna, però, nella prima metà del Seicento, quando la nazione che oggi chiamiamo Olanda – ma che all'epoca avremmo dovuto chiamare Province Unite – venne attaccata da una forma contagiosa di “tulipomania”.

L'attrazione degli olandesi per il tulipano iniziò con il suo arrivo in Europa, verso la seconda metà del Cinquecento, si tramutò in passione nei primi decenni del Seicento e divenne “mania” negli anni 1636-37. Fino alla metà del Cinquecento, il tulipano coltivato era conosciuto nel nostro continente solo per via indiretta. Al contrario di quel che era avvenuto in Oriente, dove non solo lo si coltivava, ma si sfruttava una sua importantissima caratteristica, quella di poter essere ibridato con una certa facilità. Incroci e manipolazioni, compiuti principalmente dai giardinieri al servizio dei sultani turchi di Costantinopoli, avevano così finito per trasformare le graziose varietà selvatiche in qualcosa di assai diverso: un fiore dalla forma slanciata, elegante nel portamento, provvisto di petali dalla punta il più possibile sottile, quasi quanto la punta di uno stiletto o di un ago. Un fiore molto originale. Il colore dei petali risultava capricciosamente arricchito da imprevedibili screziature ed orlature, come se la natura, all'improvviso, si fosse divertita a decorarli con casuali pennellate di altri colori, spesso senza che se ne capisse il perché fino al secolo scorso quando, grazie al microscopio, si scoprì che il responsabile di questa variazione era un virus.

La varietà chiamata *Semper Augustus*, ad esempio, la più pregiata e ricercata durante la “tulipomania”, vantava petali bianchissimi a forma di pennacchio, arricchiti da striature irregolari rosso acceso, simili a sgocciolature di sangue, con dell'azzurro alla base del calice. Se oggi però volessimo ammirare una tale meraviglia dovremmo accontentarci dei quadri e delle descrizioni dei libri di botanica dell'epoca, perché, nonostante fosse così bello ed apprezzato, il *Semper Augustus* non è riuscito a salvarsi dall'estinzione: un rischio sempre in agguato, dal momento che il punto debole del tulipano risiedeva proprio nei meccanismi della riproduzione.

I tulipani si possono riprodurre partendo dal seme o dal bulbo: nel primo caso sono necessari sette anni perché si arrivi a un fiore in grado di generare, a sua volta, un bulbo; nel secondo caso, i bulbetti laterali hanno bisogno di un tempo minore, due o tre anni, per essere pronti. Qualunque strada si scelga, il processo non può essere rapido. I bulbi, poi, non hanno vita lunga, solo due-tre anni; devono essere piantati con regolarità, pena l'estinzione della catena genetica - basta anche saltare una sola generazione; e comunque, nonostante le attenzioni, molte varietà s'indeboliscono troppo e devono essere abbandonate. Oggi le cose sono molto cambiate e si riesce a controllare quasi completamente il processo riproduttivo, ma all'epoca tutto era molto più difficile.



A cavallo tra Cinquecento e Seicento, Olanda e tulipani s'incontrarono. E fu colpo di fulmine. A farlo scoppiare contribuì il botanico Carolus Clusius, direttore dal 1593 dell'*Hortus Botanicus* di Leida e grande esperto di bulbose, che si premurò di spedirne esemplari ai colleghi di tutt'Europa. Studiosi e giardinieri si scatenarono nel gioco delle ibridazioni e delle semine ed il risultato di questa vertigine di sperimentazioni fu un aumento strepitoso del numero delle varietà in un arco di tempo straordinariamente

breve. Oggi le varietà conosciute sono circa 5.000, ma all'inizio del Seicento erano solo 100; ebbene, nel 1630, nel giro di poche decine di anni, erano diventate 1.000, di cui ben la metà presenti in Olanda. Non c'è che dire, la passione aveva contagiato il paese. Ma perché proprio il tulipano? E perché proprio l'Olanda?

Anche nelle forme meno spettacolari il tulipano risultava essere un gran bel fiore e dopo i sultani, ne rimasero affascinati i ricchi tedeschi e i nobili delle corti italiane e francesi. Amori aristocratici, dunque, riservati alla élite. Solo l'Olanda poté permettersi un amore "democratico": all'inizio se ne infatuarono patrizi e gentiluomini, ma subito dopo i ceti che oggi potremmo definire intermedi – i professionisti, la borghesia, i mercanti – e, nella fase più acuta della "tulipomania", addirittura i ceti bassi: artigiani, operai specializzati, contadini, venditori ambulanti.

In prima battuta si è pensato che la causa di tanto successo fosse dovuta alla grandissima ricchezza di forme e colori - frutto, come si è detto, delle ibridazioni e del virus. Un vero regalo per occhi costretti a guardare un paesaggio piatto, monotono, afflitto da una spiacevole assenza di cromia qual è quello olandese. Grazie alle neuroscienze e alla psicologia oggi sappiamo che l'ambiente ha un'influenza determinante sulla nostra psiche e che la mancanza di colori crea depressione tanto quanto la scarsità di luce solare. E poiché in quelle terre scarseggiano sia gli uni che l'altra, il generoso tulipano si trovò a svolgere il ruolo di antidepressivo ante litteram: in mancanza di pillole e psicoterapia, ci si arrangiò con i fiori!

L'ipotesi è suggestiva e contiene senz'altro un nucleo di verità, ma non può essere considerata esaustiva, viste le proporzioni del fenomeno e le conseguenze a cui portò. La grande esplosione che rischiò di travolgere un intero paese ebbe a che fare solo all'inizio con la bellezza e la poesia dei fiori. Ebbe invece sempre più a che fare con la prosa dell'economia.

Strano paese, l'Olanda dell'epoca: era la nazione più piccola per estensione, ma la più prospera; era ancora in guerra per consolidare la propria indipendenza eppure aveva una struttura economica all'avanguardia; era la terra dei calvinisti, quindi dei moralisti per definizione, ma la più assetata di lusso. I suoi abitanti conducevano una vita piacevole che ai livelli alti diventava più che opulenta. Erano ricchi i patrizi e i grandi mercanti, ma una buona quota di benessere raggiungeva negozianti, notai e funzionari e lambiva artigiani, contadini e persino operai specializzati, che vantavano entrate e salari di gran lunga superiori a quelli presenti negli altri stati europei.



Tra i consumi, sveltavano le spese per la casa. I più facoltosi abbellivano i propri palazzi di città e di campagna all'esterno con giardini, cancelli, facciate ornate ed all'interno con quadri, porcellane e sete orientali. I meno abbienti si rivolgevano al mercato delle copie e sostituivano le ceramiche cinesi con manufatti bianchi e azzurri di produzione locale e i dipinti con le stampe. Amsterdam, vero paradiso dei consumatori, aveva anche il mercato delle arti decorative più sviluppato del continente. Insomma, per la gran parte degli Olandesi il problema non era spendere, ma trovare prodotti da comperare dal momento che la maggior parte delle merci, soprattutto se di lusso, proveniva dall'Oriente ed erano perciò scarse e difficili da reperire.

Nuovo, esotico, di lusso perché di proprietà esclusiva dei sultani, il tulipano fu percepito come l'incarnazione del prodotto ideale.

La fascia alta dei consumatori non badò a spese per accaparrarsi le varietà più ricercate che, essendo le più colpite dal virus, erano anche le più rare (un caso limite: il famoso *Semper Augustus* che per un periodo fu addirittura incommerciabile perché posseduto da una sola persona che non intendeva perderne il monopolio). Gli altri si accontentarono delle varietà tradizionali, dai colori più banali. Nessuno poté farne a meno. La richiesta crebbe, i prezzi salirono, la produzione aumentò perché, a sorpresa, il sabbioso suolo olandese si rivelò assai adatto alla coltivazione.

Ma i guai non tardarono ad arrivare.

Tutto ebbe origine dal fatto che, allora come oggi, sotto il profilo economico, possedere un fiore non è affatto la stessa cosa che possedere un bulbo. Il primo è un bene di consumo, con una vita limitata nel tempo. Qualsiasi fiore, anche il più raro o costoso, prima o poi marcirà e con lui "moriranno" i soldi spesi per il suo acquisto. Il bulbo, no, lascia dei discendenti, i bulbilli appunto, che potranno a loro volta, generare altri fiori e altri bulbi. I più rari saranno dei veri e propri beni

patrimoniali, venduti o barattati con altri beni, ma anche utilizzati appunto come un bene d'investimento, per produrne altri e avviare un'attività.

La scaltra Olanda fiutò l'affare e vi si gettò a capofitto. Se all'inizio i bulbi di tulipano erano circolati tra i botanici per finalità di studio e tra l'élite che li deteneva come status-symbol, l'esplosione della domanda anche tra i ceti medi generò una nuova categoria di coltivatori dediti unicamente alla commercializzazione.

[...continua sul sito www.nuovamicologia.eu]

Maria Gabriella Cruciani



DOPPIO WEEK-END PRIMAVERILE

Week-end "Liberazione"

Venerdì 25 – sabato 26 – domenica 27 aprile 2014: Rocca Corneta (BO)
nel Parco Regionale del Corno alle Scale.

Week end "specialistico" per la raccolta e lo studio di ascomiceti e funghi primaverili, con possibilità di differenziare il programma sotto l'aspetto botanico e zoologico (Lupo), per eventuali interessati. Riferimento per ulteriori informazioni Achille Zuchegna (3479137204).

Preadesione entro il 31 gennaio 2014. Il week end verrà organizzato con un numero minimo di 15 partecipanti.

Week-end "Repubblica"

30-31 maggio 1-2 GIUGNO 2014: SAN MASSIMO (CB)

Finalmente usciamo per un week end che a scelta può essere di 2 o 3 gg.

San Massimo si trova ai piedi di Campitello Matese, con una strada panoramica molto comoda si sale dai 700 mt per arrivare ai 1400 mt di Campitello; in 10 km si incontrano boschi di castagni, quercia, leccio e distese di prati. Con tutta questa vegetazione siamo certi di trovare una buona varietà di funghi.

Come arrivare: distanza da Roma 190 km, tempo di percorrenza 2,5h.

Percorso: autostrada Roma-Napoli uscita San Vittore, proseguire per Venafro, strada per Isernia e poi direzione Campobasso, dopo 40 km circa uscire a San Massimo – Campitello Matese.

Hotel Matese: strada per Campitello Matese – 86027 San Massimo Campobasso – Tel. 0874/780378 e-mail: hotelmatese@katamail.com

Prezzi: pensione completa dalla cena di venerdì 30 maggio al pranzo di Domenica 1° giugno € 130 (camera doppia) – Camera singola € 140. Per giorno in più con partenza il lunedì 2 giugno supplem. € 65 x camera doppia e € 70 x camera singola.

Costi ospiti non soci € 150 camera doppia e € 160 camera singola.

Prenotazione entro il 23 maggio 2014 a Prandi Claudio (cel. 389/6889105) – micologo Antonio Mallozzi.

Schede: Le erbe dei nostri campi

***Cichorium intybus* (L.)**

Nomi italiani volgari:

cicoria, radicchio selvatico.

Caratteristiche per il riconoscimento.

È una pianta biennale o perenne della famiglia delle Asteraceae con un rizoma grosso che termina con una radice a fittone. Il fusto è eretto e ramificato e può raggiungere il metro e mezzo di altezza.

Le foglie basali formano generalmente una rosetta e la loro forma è piuttosto varia. Possono essere allungate e lanceolate; il margine è profondamente inciso con segmenti triangolari acuti e a volte quasi intero. Le foglie del fusto, molto più piccole, sono sessili. Queste sono di un bel verde brillante, se molto giovani, verde più scuro se più vecchie o cresciute in un terreno più arido. Nella parte superiore le foglie possono essere glabre o pelose e la nervatura centrale può essere di colore rossiccio.

I fiori, raggruppati in capolini, sono ligulati e di un bel colore azzurro più o meno intenso e permettono il vero riconoscimento della pianta. Il frutto è un achenio con pappo. La fioritura avviene da luglio a ottobre.

Habitat e diffusione.

La pianta predilige gli incolti, le macerie, i campi coltivati e i margini delle strade, in tedesco viene chiamata appunto "wegewarte" cioè guardiana dei sentieri, ma la troviamo quasi dappertutto sia in Italia che nelle zone eurasiatiche fino al nord Africa. Può crescere da 0 a 1200 metri di altezza.

Informazioni in cucina.

È stata ed è a tutt'oggi molto usata in cucina, sia cruda, in insalata, le foglie tenerissime, ma soprattutto cotta e consumata all'agro o ripassata in padella, sola o con l'aggiunta di altri ingredienti, fornendo così un ottimo ripieno per torte rustiche e zuppe.

Informazioni di storia e folklore.

Di questa pianta è difficile trovare una etimologia certa. Il nome forse deriva da un antico nome egiziano poi modificato dagli arabi e dai greci. Sappiamo però per certo che questa pianta era già conosciuta e usata dagli antichi Egizi perché menzionata, come erba medicinale, nel papiro "Ebers" che risale al 1500 a.c.. A distanza di molti secoli anche Plinio entra in confusi dettagli farmacologici dato che le foglie, i decotti e l'acqua di cottura della pianta hanno effettivamente molte proprietà soprattutto depurative. Nel linguaggio dei fiori quello della cicoria indica temperanza e frugalità. Nel tempo, poi, sono anche nate molte leggende e storie legate al fiore e alla pianta alla quale sono stati attribuiti anche poteri magici. Come curiosità va ricordato che nel periodo napoleonico e poi durante le due grandi guerre la radice della cicoria essiccata, tostata e macinata è stata usata come surrogato del caffè. Per ultimo non dobbiamo dimenticare che questa è la progenitrice di tutte le "cicorie" coltivate, dalla cicoria da taglio, ai radicchi rossi, alla indivia belga, alla Catalogna ecc..

Forse vi domanderete come mai abbiamo scelto di trattare questa pianta che è sulla bocca di tutti coloro che “vanno per erbe” e tutti pensano di conoscere. Ma non è così. Bisogna fare molta attenzione e soprattutto pratica sul campo per non confonderla, data la sua grande variabilità, con piante simili.

Liride Calò Serbassi

L'angolo delle ricette

ZUPPA DI CICORIA E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone: ½ kg. di cicoria lessata, ½ kg. di fagioli borlotti lessati, 2 patate a tocchetti, aglio, peperoncino, 4 fette di pane insipido abbrustolito, brodo vegetale, olio extra vergine, sale e pepe.

Preparazione: scaldare l'aglio con l'olio e il peperoncino, aggiungere le patate a tocchetti, far cuocere per cinque minuti e poi aggiungere la cicoria un po' tagliuzzata e i fagioli. Fare insaporire per dieci minuti. Aggiungere, quindi, del brodo vegetale assicurandosi che il tutto sia coperto dal liquido e far sobbollire per altri dieci minuti. Sistemare nei piatti le fette di pane abbrustolite, versarci sopra un filo di olio extra vergine, la zuppa con il suo brodo e un po' di pepe.



Fosca Crocioni



FAVE E CICORIA (da una ricetta tarantina)

Ingredienti per 4 persone: 300gr. di mezze fave secche sgranate. 1kg. di cicoria di campo, una grossa patata, sale, pepe, olio extra vergine.

Preparazione: mettere a mollo per qualche ora le fave, poi scolarle e metterle a cuocere coprendole di acqua insieme alla patata sbucciata e tagliata a fettine sottili. Cuocere a fuoco lento per più di un'ora e girare spesso con un mestolo di legno per evitare che il composto si attacchi. Tenere a portata di mano un po' di acqua calda da aggiungere via via che serve. Salare a piacere. Quando le fave risultano cotte girare il composto energicamente con il mestolo o una frusta onde formare una purea. Lessare la cicoria con acqua e sale, scolarla e non “strizzarla”. Nei singoli piatti mettere, la purea nel centro e la cicoria intorno. Con la forchetta formare dei piccoli solchi nella purea e condire tutto con un buon olio extra vergine d'oliva e un po' di pepe; servire preferibilmente caldo. E' considerato un piatto unico.

Liride Calò Serbassi



Ritorna la rubrica dedicata agli argomenti e alle iniziative storico-culturali dell'Associazione, a cura di Claudio Lillocci.

Alberi e boschi sacri nella Roma pagana

Nelle popolazioni primitive le forme di venerazione erano rivolte alle forze della natura, agli oggetti inanimati e agli alberi.

“In età protostorica la divinizzazione degli elementi naturali fece sì che in alcuni luoghi si sentisse particolarmente la presenza di una divinità e che tali siti divenissero quindi sacri”¹ e, come tali, oggetto di culto. Per questa ragione un numero indefinibile di alberi, boschi, monti, paludi, antri, sorgenti furono considerati entità divine che, perciò, dovevano essere venerate e alle quali doveva essere prestata obbedienza.

“Si trattava, dunque, di una religione che non aveva niente di mistico, ma era dettata da necessità pratiche e veniva disciplinata in modo che tutto si compisse con il pieno consenso divino a vantaggio delle persone, della famiglia, del raccolto, del bestiame, della casa. Da ciò discendeva la necessità di conoscere la volontà divina attraverso uomini savi (*vates*) che interpretassero le forze della natura, il volo degli uccelli, il gorgogliare delle acque e lo stormire del vento tra le fronde.”²

Gli dei primitivi.

“Gli dei primitivi (*indigetes*) della religione romana non avevano nulla a che vedere con quelle rappresentazioni divine aventi sembianze, sentimenti (amore, odio, amicizia) e comportamenti umani quali siamo abituati a pensare relativamente all'Olimpo ed alla mitologia antica. Giove, Giunone, Minerva, Venere, Apollo, Marte e le altre divinità simili furono assorbite dal mondo latino e romano, infatti, solo attraverso la mediazione greca.”²

“Tra gli dei primitivi, ad esempio, erano venerati *Deferunda*, che presiedeva allo sradicamento degli arbusti; *Reparator* alla preparazione del suolo; *Sterculinus* alla concimazione; *Obarator* all'aratura; *Sator* alla seminazione; *Maia* alla crescita; *Messia* alla messe matura.”² Altri *numina* provvedevano al benessere della prole, al concepimento, alla nascita, all'allattamento ecc.

I boschi sacri.

“Il culto dei boschi sacri, comune a tutti i popoli dell'antichità, fu in grande onore anche presso i Romani e se ne trovano importanti ricordi fino agli ultimi tempi del paganesimo.

¹ Ruggiero I., “*I luoghi di culto*” nella collana “Vita e costumi di Roma antica”, vol. 20, pag. 9, QUASAR, Roma, 1997.

² Chini P., “*La religione*” nella collana “Vita e costumi di Roma antica”, vol. 9, pag. 10, QUASAR, Roma, 1990.

E' appena necessario ricordare che ai boschi sacri davasi dai Romani il nome speciale di *lucus*; nome che deve distinguersi, come ci avvertono gli antichi scrittori, da *silva* e da *nemus*, usati per indicare i boschi privi del carattere sacrale. I *luci* erano in origine quella parte delle selve destinate al culto, e dove gli abitanti primitivi si radunavano per attendere ai riti religiosi. Essi devono quindi considerarsi come i primi templi: dal *lucus* si passò alla *aedicula*, o piccola cappella, costruita dinanzi a un albero sacro; dalla *aedicula* al *sacellum*, costituito come dicono Festo e Trebazio, da un piccolo tratto di terreno, cinto da un muro, e con un'ara nel mezzo; dal *sacellum*, finalmente, alla *aedes sacra*, o tempio. Ma questa trasformazione non fu così radicale, che accanto ai templi non continuassero ad esistere le edicole ed i sacelli, sia in Roma, dove i sacelli compitali rinnovati da Augusto si conservarono a lungo; sia nella campagna, dove sorgevano frequenti le edicole, specialmente all'incrocio di due o più vie campestri. Inoltre, per quello spirito di conservazione che è proprio ad ogni culto, gli antichi Romani non soltanto piantarono alberi sacri attorno ai sacelli ed alle edicole, ma vollero che a ciascun tempio fosse unito un *lucus*, quasi a perenne ricordo della primitiva sede delle religiose adunanze nei boschi sacri.

Questi *luci* furono in Roma assai numerosi, e si può dire anzi che non v'era tempio che ne fosse privo. Ebbero da principio una discreta estensione, ma poi a mano a mano che, pel continuo aumento del fabbricato, il suolo venne acquistando sempre maggior prezzo, essi sempre di più restrinsero i loro confini, e finirono per essere rappresentati da un piccolo gruppo di alberi. Questi gruppetti però si mantennero a lungo; erano custoditi con religiosa cura, e si solevano ripiantare quegli alberi che, o per vecchiezza o per altra cagione, venissero a perire.”³

Selve primitive nel suolo romano.

“Gli antichi scrittori sono concordi nell'affermare che i sette colli erano un tempo ricoperti da selve, ed anzi Plinio dice chiaramente essere la densità delle boscaglie una delle caratteristiche del suolo dove poi sorse Roma, e soggiunge che di tali boscaglie era rimasta memoria in alcuni nomi locali, che si dicevano derivati dal nome di piante che in quei luoghi anticamente prosperavano. Del resto una prova evidente della presenza in tempi remotissimi di boschi nel suolo romano si è che appunto nelle selve la tradizione fa svolgere i fatti leggendari, che si riferiscono alle origini e alla primitiva storia di Roma. Perciò di questi boschi si hanno frequenti accenni negli scrittori classici essendo essi un ricordo poetico delle selve primitive, come i *luci* ne sono un ricordo di fatto.”³

I luci del Lazio.

“Per alcuni siti è possibile correlare la documentazione letteraria con quella archeologica o epigrafica.

Il monumento più significativo per quanto qui interessa è certamente il santuario – probabilmente dedicato a Giunone – di Gabii: la particolare natura del suolo da un lato, la possibilità di disporre di dati archeologici precisi dall'altro,

³ Stara Tedde G., “*I boschi sacri nell'antica Roma*”, BCAR (Bullettino della Commissione archeologica comunale di Roma), vol. 33, pagg. 189-232, 1905.

costituiscono elementi preziosi per l'identificazione di un *lucus* della metà circa del II secolo a.C., ma anche per il riconoscimento di fasi precedenti e successive. La fase monumentale che ci è pervenuta costituisce probabilmente l'esempio più antico conservato nel Lazio della sistemazione architettonica "ellenistica" di un santuario arcaico, caratterizzata da una rigorosa gerarchizzazione degli spazi con il tempio disposto al centro del triportico e preceduto da una cavea teatrale (fig. 1).

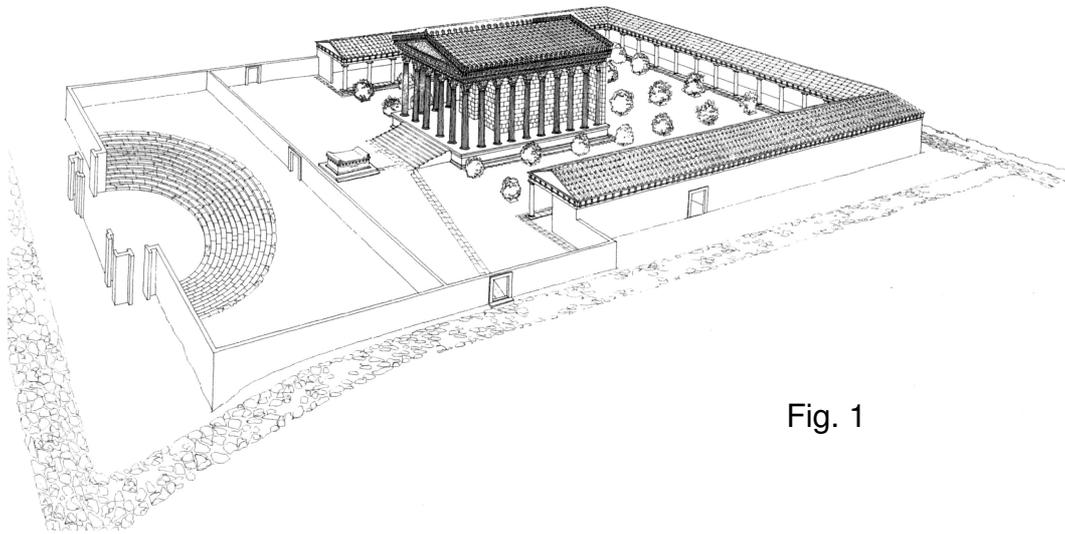


Fig. 1

L'altro aspetto rilevante – che ci riguarda più da vicino – è la presenza, nell'area circostante al tempio e chiusa dal portico, di apprestamenti destinati alla messa a dimora delle piante. E' indispensabile prendere in esame, a questo punto, le caratteristiche di questa installazione, conservata in parte notevole perché intagliata nel tufo vulcanico che forma il suolo naturale di tutto il sito di Gabii. Tutta l'area compresa tra il triportico e il tempio, ai due lati e alle spalle di questo, presenta una serie di cavità, in gran parte intagliate nella roccia, che formano un reticolo perfettamente regolare.

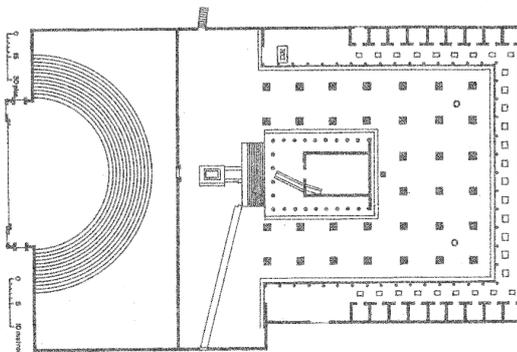


Fig. 2

Gli scavatori sono stati in grado di distinguere due fasi successive di tale sistema di fosse: la più antica comprendeva 34 fosse quasi quadrate disposte in tre file parallele alle spalle del tempio, e in altre due file su ciascuno dei due lati di questo. Una trentacinquesima fossa, più piccola, si trova immediatamente alle spalle e in asse con l'edificio (fig 2). Successivamente (nei primi decenni del I secolo a.C.) il sistema venne interamente ristrutturato

portando a 70 il numero delle fosse, di dimensioni più ridotte. In ogni caso non c'è dubbio sulla funzione delle fosse, destinate ad ospitare delle essenze arboree; ciò è dimostrato, tra l'altro, dal sistema di irrigazione, presente già nella prima fase, che comprendeva una grande cisterna tagliata nella roccia alle spalle del tempio, con pozzi di accesso alle due estremità.

Di particolare interesse è la fossa isolata, disposta alle spalle del tempio. In questa gli scavatori hanno potuto distinguere tre rifacimenti, due dei quali - appartengono a fasi precedenti, la prima delle quali risale probabilmente all'origine stessa del santuario, in età arcaica. Diversamente dagli altri pozzetti, questo venne religiosamente conservato in ogni rifacimento del complesso, e anzi costituì il punto focale intorno a cui venne organizzata la ricostruzione monumentale che ancora vediamo. Si tratta quindi di un elemento cruciale sul piano del culto, identificabile con una pianta presente già dalle prime fasi del santuario, e religiosamente conservata per secoli. Siamo in presenza di uno di quegli "alberi sacri" conosciuti in molti santuari del Lazio.

La situazione di Gabii, per quanto eccezionale per il suo stato di conservazione, non è affatto isolata: sembra anzi probabile che nei principali santuari laziali le aree circostanti al tempio siano normalmente destinate a ospitare dei "giardini sacri": non è infatti casuale che esse siano per lo più prive di pavimentazione e dotate di installazioni idrauliche."⁴

Tra detti santuari sufficientemente documentati sono quelli di Ercole Vincitore a Tivoli, di Diana ad Ariccia (sul lago di Nemi) e della Fortuna Primigenia a Palestrina.

Claudio Lillocci

Bibliografia

1. Ruggiero I., "*I luoghi di culto*" nella collana "Vita e costumi di Roma antica", vol. 20, pag. 9, QUASAR, Roma, 1997.
2. Chini P., "*La religione*" nella collana "Vita e costumi di Roma antica", vol. 9, pag. 10, QUASAR, Roma, 1990.
3. Stara Tedde G., "*I boschi sacri nell'antica Roma*", BCAR (Bullettino della Commissione archeologica comunale di Roma), 33, 1905, 189-232.
4. Coarelli F., "*I luci del Lazio: la documentazione archeologica*" in: Les bois sacrés. Actes du colloque international de Naples. Collection du Centre Jean Bérard 10, 1993, 45-52.



⁴ Coarelli F., "*I luci del Lazio: la documentazione archeologica*" in Les bois sacrés. Actes du colloque International de Naples. Collection du Centre Jean Bérard, vol. 10, pagg. 45-52, 1993.

LA POSTA DEI LETTORI

Spazio dedicato ad articoli, curiosità, notizie pervenuti dai Soci. Oggi alcune osservazioni dalla nostra Pirjo Hyvärinen.

ETIMOLOGIA - TERMINOLOGIA LATINA DEI FUNGHI

Io raccoglitore dilettante di funghi, mi sono iscritta al corso organizzato da Nuova Micologia a Roma, perché qui nel Lazio è obbligatorio avere il tesserino per poter raccogliere i funghi. Per ottenerlo occorre l'attestato di frequenza al corso di formazione micologica. E' stato molto interessante. Le foreste qui nel Lazio sono differenti da quelle del Nord Europa, anche alcune specie di funghi sono differenti.

Ho cercato di imparare i nomi scientifici dei funghi (per fortuna in uso in Italia), in più i nomi italiani, e anche quelli finlandesi, delle specie che non conosco ancora.

Così ho anche consultato "etimologia" (l'origine delle parole; terminologia latina dei funghi). Lo trovo molto utile per arrivare al nome della specie del fungo raccolto. Altrimenti il nome mi dava poche indicazioni.

Alcuni esempi:

tricholoma = peluria lungo l'orlo, *luridus* = giallastro, livido, *melleus* = color miele, *collybia* = forma di monetine, *nolanea* = simile ai campanelli, *hirtipes* = dal piede pungente,

polygramma = con molti segni, *trivialis* = comune, *squarrosa* = coperta di pustole, *suaveolens* = che esala soave profumo,

lentinus = tenace, elastico, *lepista* = brocca di vino, *lepiota* = dall'orecchio squamoso, *mastoides* = simile a mammella, *stropharia* = attinente le fasce pettorali, *gomphidius* = simile a un chiodo, *cortinarius* = con la presenza di una cortina, *cantharellus* = simile a una cantara, un vaso,

ramaria = con molti rami, *botrytis* = simile a un grappolo d'uva, *grifola* = intrecciata, *turpis* = brutto.

Così quando vedo un fungo che sembra una monetina, posso pensare che può essere una *Collybia*, ecc...

Purtroppo nei libri di funghi c'è scritta raramente l'etimologia del nome dei funghi. Lo trovo invece molto importante.

Pirjo Hyvärinen

Cominciamo a pensarci: 8° Convegno micologico alpino.

Per il 2014 la località non è stata ancora stabilita (sono graditi suggerimenti), ma il periodo è il solito, l'ultima settimana di agosto. Non prendete altri impegni!

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

CORSO di FORMAZIONE MICOLOGICA

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

Le lezioni si svolgeranno nei giorni **13, 15, 20, 22, 27, 29 gennaio 2014 dalle ore 17,10 alle ore 19,30**, presso la sede di via dello Scalo San Lorenzo 16. Escursione didattica facoltativa a Castelfusano il 25 gennaio.

La partecipazione è gratuita per i Soci, con il solo contributo di dieci euro quale rimborso per le spese sostenute per l'allestimento del corso e per il materiale didattico. **E' necessario prenotarsi** tramite e-mail a **segreteria@nuovamicologia.eu**, oppure presso la segreteria del corso (06 5503451 – Pina Incitti) per poi provvedere **all'iscrizione mercoledì 8 gennaio** dalle ore 17 alle ore 19 presso il circolo stesso; max 25 partecipanti.

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

APPROFONDIMENTO sulla MICROSCOPIA

I micologi Traversi e Zuchegna svolgeranno un approfondimento sull'uso del microscopio in micologia, sviluppato in due incontri presso il Circolo "Baglioni" DLF a Roma in Via dello Scalo San Lorenzo 16 con orario 17,45 – 19,45. Max 20 partecipanti, con obbligo di prenotazione separata per i due incontri.

31 Marzo 2014 PRIMO INCONTRO: aspetti teorici. Prenotazione entro il 27 marzo - Andrea Traversi (339 5204826).

19 Maggio 2014 SECONDO INCONTRO: Preparazione di vetrini, osservazione di preparati, esercitazioni pratiche. Prenotazione entro il 15/5.

LE BUONE ERBE ALIMENTARI

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

Paolo Lavezzo curerà la quinta edizione del corso finalizzato al riconoscimento delle più comuni erbe selvatiche utilizzate per usi alimentari.

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 3, 10 e 17 marzo 2014 con orario 17,30 – 19,15.**

Costo della partecipazione: € 10 per i Soci e € 45 per i non soci.

Il pagamento dovrà effettuarsi il giorno 3 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 **5 aprile** con una escursione per la ricerca delle erbe sul campo, in località da definirsi, che comunque verrà comunicata durante le lezioni.

Lunedì al Circolo

Come ogni anno, dopo la pausa natalizia, 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:

Mercoledì 8 gennaio 2014: Iscrizione corso micologico

Dopo il lusinghiero successo dell'ultimo corso di formazione micologica effettuato nel mese di ottobre e immediatamente replicato per consentire la partecipazione di tutti gli iscritti, riprende la programmazione ordinaria con questa giornata dedicata a quanti vorranno iscriversi (ore 17-19) al prossimo corso del 13-29 gennaio (vedi spazio dedicato).

3 febbraio 2014: Concorso fotografico

Antonio Lavagno, certo di poter apprezzare lavori fotografici ancora più belli, grazie alle lezioni del maggio scorso tenute con la sua "Lanterna Magica", curerà la premiazione del concorso fotografico 2013, con il tema: "L'ACQUA FATTORE DI VITA. I funghi, le piante selvatiche, le erbe di prati e campi devono la loro esistenza, a tale e fondamentale componente che rappresenta, in unione con essi, anche un prezioso elemento compositivo per le nostre immagini".

10 febbraio 2014: Genere Tuber

Approfondimento micologico a cura di Achille Zuchegna.

17 febbraio 2014: Le porte dell'impero: Aquileia

Claudio Lillocci ci intratterrà su questo affascinante argomento di storia romana.

24 febbraio 2014: I principali Ascomiceti

Approfondimento micologico sulla Divisione Ascomiceti a cura di Renato Fortunati.

3-10-17 marzo 2014: Corso erbe alimentari (vedi spazio dedicato)

24 marzo 2014: Genere Lycoperdon

Approfondimento micologico genere Lycoperdon (Ordine Gasterales) a cura di Achille Zuchegna.

31 marzo 2014: Microscopia (vedi spazio dedicato)

7 aprile 2014: Conferenza/conversazione da definire; comunicazione sulla newsletter.

14 aprile 2014: I funghi coltivati

Approfondimento micologico a cura di Andrea Traversi.

28 aprile 2014: Le erbe di primavera

Il comitato botanico coordinato da Liride Calò Serbassi presenterà alcune tra le erbe più diffuse nel periodo primaverile, con particolare riguardo verso quelle non raccolte nell'uscita di fine corso "Le buone erbe alimentari" del 5 aprile.

5 maggio 2014: Funghi dal vivo

Andrea Traversi ci intratterrà con materiale fungino fresco.

12 maggio 2014: Genere Amanita

Approfondimento micologico a cura di Gabriele Lazzi.

19 maggio 2014: Microscopia (vedi spazio dedicato)

26 maggio 2014: Lanterna magica – *La fotografia naturalistica*

Strumenti, metodi, immagini, consigli su come meglio riprendere la natura intorno a noi, a cura di Antonio Lavagno.

9 Giugno 2014: Funghi dal vivo, a cura di Andrea Traversi.

16 Giugno 2014: Conferenza/conversazione da definire; comunicazione sulla newsletter.

23 Giugno 2014: Ci auguriamo "felici vacanze estive".



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 nostre escursioni

Per ciascuno degli eventi viene fornito il numero telefonico dell'organizzatore, al quale rivolgersi per conferme, prenotazioni e informazioni relative a ciascuna attività. Eventuali modifiche al programma, derivanti dalla necessità di individuare la località più adatta al momento, vengono comunicate all'atto della prenotazione.

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 raccomanda puntualità, anticipando l'orario dell'appuntamento di 10-15 minuti.

Sabato 23 gennaio 2014: CASTEL FUSANO

Antonio Mallozzi ci insegnerà a distinguere "sul campo" i caratteri primari e quelli secondari del materiale fungino raccolto. L'appuntamento, destinato soprattutto ai partecipanti al corso di formazione ma aperto a tutti gli associati, è fissato per le ore 9.00 ad Ostia sul lato destro del piazzale Cristoforo Colombo (al termine di viale Cristoforo Colombo, venendo da Roma). Prenotarsi entro il 20 gennaio al nr. 349/7389191, Antonio Mallozzi.

Sabato 1° febbraio 2014: CANINO CON "ERBE, OLIO E POLENTA"

Anastasia Farallo con Fosca Crocioni, ci guideranno nel campo intorno al Fiora alla ricerca di buone erbe spontanee per comporre una ricca insalata di campagna. Si potrà visitare nella mattinata la cappella di Luciano Buonaparte, principe di Canino, e la fontana del Vignola. Il pranzo sarà presso il frantoio Archibusacci. Dopo una scorpacciata di polenta ed altre prelibatezze, visita al negozio del frantoio per l'acquisto del famoso olio e di vini di qualità. Prezzo del pasto € 30.

Organizzatore Alberto Tomassi (cell. 337/796925). Prenotazioni entro giovedì 26 gennaio 2014. L'appuntamento è a Montalto di Castro nella piazza antistante il castello alle ore 9,15.

Sabato 8 febbraio 2014: Musei Vaticani

Visto il gradimento manifestato da soci e amici alla precedente iniziativa, l'evento viene riproposto per dar modo a tutti gli interessati di partecipare. 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.

Le modalità per partecipare sono indicate sulla newsletter n. 36 inviata a fine novembre.

Info al n. 3472696993.



Sabato 22 marzo 2014: LAGO DI MARTIGNANO

L'escursione è principalmente dedicata alla ricerca di asparagi ed erbe spontanee e, dopo la buona raccolta del 2013, contiamo di replicare. L'appuntamento alle ore 8,30 al bar Le Rughe della SS Cassia bis. Claudio Prandi ci accompagnerà

nei prati e nei boschi che costeggiano il lago di Martignano. Il bacino del lago, situato sul fondo di un edificio vulcanico dei monti Sabatini, riesce a conservare un ambiente naturale particolarmente ricco. Lezione sulle erbe raccolte a cura del Comitato Botanico. Pranzo facoltativo presso l'agriturismo in loco: prezzo € 25 circa. Prenotazione entro il 20 marzo 2014: Claudio Prandi (389/6889105).

Sabato 5 aprile 2014: ERBE SUL CAMPO

A completamento del corso di formazione "Le buone erbe alimentari" ci sarà l'uscita di raccolta erbe. (vedi spazio dedicato)

Sabato 12 aprile 2014: TARQUINIA (LOC. TURCHINA)

Appuntamento ore 9.00 presso distributore Erg – autostrada Roma-Civitavecchia al km 60 circa superato il casello di Civitavecchia Sud.

L'organizzatore Alberto Tomassi cell. (337/796925) ci accompagnerà in loc. Turchina. Achille Zuchegna, micologo, terrà la lezione sulle specie raccolte. Chi desidera può trattenersi a pranzo, costo € 22 circa. Prenotazione entro il 10 aprile.

Venerdì 25 – sabato 26 – domenica 27 aprile 2014: WEEK-END "Liberazione"
(vedi pag. 18)

SABATO 3 MAGGIO 2014: FORMELLO (Valle del Cremera)

Andrea Traversi (cell. 3395204826) ci accompagnerà nell'escursione micologica alla ricerca del Prugnolo, e non solo...

L'appuntamento sarà alle ore 8.45 presso il grande parcheggio del borgo di Formello (Cassia bis circa 30 km da roma). Al termine conversazione sui funghi raccolti. Prenotazione entro il 30 Aprile 2014.

SABATO 10 MAGGIO 2014: FESTA DI PRIMAVERA A MONTE LIVATA

Quest'anno dopo una passeggiata micologica panoramica sulle pendici del monte Autore, festeggeremo la primavera con un pranzo rustico presso una struttura locale. L'appuntamento alle ore 9.30 piazza Campo dell'Osso – Livata. Costo del pranzo € 25 circa. Per prenotare: Alberto Tomassi (cell. 337/796925) entro l'8 Maggio 2014.

SABATO 24 MAGGIO 2014: MONTE TERMINILLO

Questa è un'uscita inedita; stiamo raccogliendo i dati necessari per meglio organizzare l'escursione, che vi saranno comunicati con la newsletter di aprile 2014.

30-31 maggio 1-2 GIUGNO 2014: WEEK-END "Repubblica" (vedi pag. 18)

SABATO 7 GIUGNO 2014: MONTI CIMINI.

In collaborazione con l'associazione A.MI.CI. di Carbognano ci recheremo nei boschi secolari del Cimino. Appuntamento al bar Le Rughe – Cassia Bis alle ore 8,45. Prenotazione anche per il pranzo entro il 5 giugno a Prandi Claudio (cel. 389/6889105).

SABATO 21 GIUGNO 2014: COLLEGIOVE

Ricerca di funghi nei boschi della riserva naturale dei monti Navegna/Cervia. Determinazione del raccolto da parte del micologo responsabile. Appuntamento alle ore 9.00 nella piazzetta di Collegiove. Pranzo presso un locale di Carsoli al costo di € 25 circa. Prenotare presso il sig. Fausto Museo (cell. 338/3654652).



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.

Tessera junior, per giovani compresi tra 10 e 25 anni.. € 20,00

Rinnovo ordinario..... € 40,00

Prima iscrizione (*)..... € 45,00

Tessera sostenitore da € 60,00 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 SETTE – Primo semestre 2014

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

