Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia

NUOVA MICOLOGIA

Numero 12

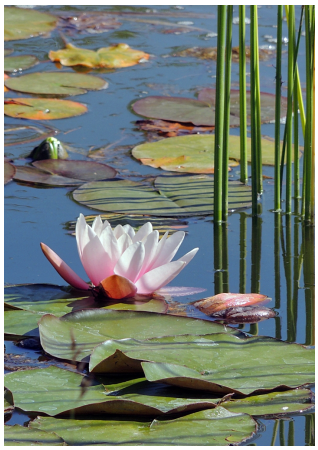
Secondo semestre 2016

"*Naturalmente* – notiziario di Nuova Micologia"
Numero 12: secondo semestre 2016
Stampa: giugno 2016

INDICE

	pag.
Editoriale	3
Naturalmente ... FUNGHI	4
Giro d'orizzonte	7
Tossicità del genere Agaricus	9
Erbe, monasteri e rafting	12
Schede: Le erbe dei nostri campi, Clematis vitalba	14
L'angolo delle ricette	15
Orti a Roma	16
Concorso fotografico 2015	20
Ospiti illustri: Irene Zuchegna	22
Le attività del primo semestre 2016	
Lunedì al circolo	26
Conferenze in sede	27
Corsi di formazione	27
Escursioni didattiche	28
Week End	30
Un Homo nella top ten degli organismi scoperti nel 2015	30

In prima di copertina:
Agaricus crocodilinus **Murrill**
[= *A. macrosporus* (F.H.Moller & Jul.Shaff.) Pilat.]
Turino: è questo il nome volgare attribuito a questo gustoso prataiolo, molto diffuso nei pascoli e nei prati di montagna del centro Italia. Per l'ottima resa e il gradevole sapore è tra i funghi più apprezzati e ricercati. Il suo consumo va però limitato, come spiegato nell'articolo a pag. 9.



In ultima di copertina:
Nymphaea marliacea rosea **(o specie affine)**
Si tratta di *cultivar* creato dal botanico francese Joseph Bory Latour-Marliac, da cui deriva il nome, autore di numerosi ibridi della *Nimphaea* e grande amico di Claude Monet, famoso pittore impressionista, che ha lasciato centinaia di opere riguardanti le numerose varietà di ninfee dategli dal botanico e riprese dal suo laghetto.

Care amiche e cari amici,

le recenti elezioni amministrative e le aspettative della cittadinanza dalla nuova Amministrazione capitolina, cui facciamo gli auguri di proficuo lavoro, ci sollecitano ad evidenziare la necessità di un maggiore impegno da parte delle Autorità competenti per quanto attiene la salvaguardia del patrimonio ambientale, la tutela e la valorizzazione della biodiversità, dell'habitat e delle aree protette della nostra città.

In tale ambito un significativo ruolo di supporto potrà essere svolto dal sistema della associazioni botaniche, ecologiche e micologiche (CABEM), soprattutto per quanto riguarda le attività di informazione, promozione e formazione della cittadinanza.

Nuova Micologia è disponibile a contribuire attivamente a tale processo nei settori di propria competenza, anche proseguendo l'organizzazione dell'annuale mostra micologica, che da quindici anni ci ha visto impegnati, in collaborazione con l'Assessorato e con il Dipartimento all'Ambiente di Roma Capitale, a realizzare, nell'Aranciera di San Sisto, un evento ormai tradizionale dell'autunno romano, che riscuote ogni anno un grande successo di pubblico con migliaia di visitatori e che è seguito con interesse dalla stampa e dalla televisione. La mostra, oltre ad essere un'occasione d'incontri tra esperti e appassionati per scambiare esperienze e conoscenze, è nel contempo una opportunità per la cittadinanza per incontrare, conoscere e apprezzare i funghi e comprenderne i gravi pericoli di un utilizzo maldestro senza la necessaria identificazione.

Tra le molte attività scientifiche, formative, promozionali e ricreative realizzate dalla nostra associazione nel primo semestre del corrente anno, significativo successo ha ottenuto il primo week-end botanico a Subiaco. Perfettamente organizzato dal comitato botanico, il week-end ha visto la partecipazione di numerosi nostri soci e una qualificata rappresentativa degli amici dell'AMER e dell'AER. Assieme alla raccolta e allo studio delle erbe eduli i partecipanti hanno potuto visitare i monasteri Benedettini e compiere una escursione in gommone sul fiume Aniene. Potrete leggere un ampio resoconto dell'evento nell'articolo a pagina 12.

Le attività del secondo semestre sono dettagliatamente riportate a partire da pagina 26; tra queste la decima edizione del Convegno per lo studio della Flora Micologica Alpina, che avrà luogo a Vigo di Fassa (TN) tra il 28 agosto e il 4 settembre 2016. Anche quest'anno è prevista l'organizzazione di una mostra micologica con il materiale raccolto dai micologi e dai soci partecipanti, destinata agli abitanti della valle e ai villeggianti.

A tutti i soci e agli amici di Nuova Micologia i più cari auguri per le prossime vacanze estive.

Luigi Corbò

Naturalmente... **FUNGHI**

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

Cupreoboletus poikilochromus (Pöder, Cetto & Zuccherelli) Simonini, Gelardi & Vizzini

= *Boletus poikilochromus* Pöder, Cetto & Zuccherelli

Regno:	Fungi
Phylum (Divisione):	Basidiomycota
Sub Phylum:	Agaricomycotina
Classe:	Agaricomycetes
Ordine:	Boletales
Famiglia:	Boletaceae
Genere:	Cupreoboletus
Specie:	Cupreoboletus poikilochromus

Cupreoboletus poikilochromus è una specie degli ambienti termofili mediterranei che presenta caratteri macro e micromorfologici unici tra tutti i boleti europei. Rinvenuta lungo il litorale romagnolo e descritta in tempi relativamente recenti (1987) grazie alla collaborazione di micologi austriaci e italiani, questa nuova entità venne chiamata originariamente con il nome di *Boletus poikilochromus* Pöder, Cetto & Zuccherelli.

Come molte altre specie assegnate su base morfologica nel corso del tempo alla polifiletica sez. *Luridi* Fr. del genere *Boletus* Fr. (un raggruppamento artificiale di specie che non derivano da un antenato comune e hanno quindi origini differenti), anche questo boleto è risultato avere una posizione filogenetica indipendente e defilata rispetto alle specie consimili sulla base di recenti studi molecolari. Il sequenziamento di svariati marcatori di DNA ha consentito infatti di

collocare questa entità nel nuovo genere *Cupreoboletus* Simonini, Gelardi & Vizzini, attualmente monospecifico.

I basidiomi di *Cupreoboletus poikilochromus* si presentano con una taglia da medio-grande a grande, cappello di diametro compreso tra 5-15 cm, carnoso, sodo e poi molle nei vecchi esemplari. Il margine è inizialmente involuto poi rivolto verso il basso e infine disteso, dapprima leggermente ondulato-lobato poi regolare e un poco eccedente; la superficie è molto finemente tomentosa poi glabra e lucente, asciutta ma viscida con l'umido; la cuticola dapprima gialla, giallo-ocraceo talvolta con tonalità olivastre, tende a pigmentarsi in maniera spontanea di ocraceo-rossastro fino a raggiungere tonalità rosso-ramato scuro o rosso-brunastro; alla manipolazione tende a virare al bruno-ramato-rugginoso. I tubuli sono più corti dello spessore della carne del cappello, smarginato-uncinati al gambo, dapprima giallo carico poi giallo-olivastri quindi arancio-olivastri in vecchiaia, viranti al blu al taglio per poi stabilizzarsi su tonalità arancio-ramate. I pori sono piccoli e tondi (fino a 1 mm di diametro), concolori ai tubuli, infine bruno-rossastro-ramati e viranti al bluastro alla pressione per poi stabilizzarsi su tinte bruno-ramate. Il gambo è pieno, sodo, inizialmente ventricoso-obeso poi più slanciato, sempre rastremato alla base e generalmente piuttosto radicante; la superficie si presenta asciutta, dapprima giallo carico quindi tendente a pigmentarsi in maniera spontanea di color arancio fino ad assumere una tonalità generale arancio-ramato o rosso-ramato, ornata nella metà superiore da un reticolo a maglie sottili, allungate e poco rilevate sul gambo, concolore al fondo in seguito rosso-ramato; vira all'azzurro alla lesione per poi stabilizzarsi su tonalità bruno-ramate; nei giovani sporofori è possibile osservare goccioline acquose giallastre sulla superficie. La carne è di consistenza soda poi più tenera con lo sviluppo, di colore giallo carico, rapidamente virante al bluastro al taglio per stabilizzarsi successivamente su tinte fulvo-ramate. Il sapore è mite mentre l'odore è con tutta probabilità il carattere più eclatante di *C. poikilochromus*: penetrante, dolciastro, tendenzialmente sgradevole, in parte rievocante l'odore delle olive, di frutta in fermentazione, di liquore, di medicinali, di infiorescenze di pioppo, ecc., impregna le dita per ore o addirittura per giorni alla manipolazione. Microscopicamente presenta spore ellittico-fusiformi a parete liscia (fig.1), abbondanti pseudocistidi imeniali destrinoidi in reagente di Melzer (cistidi

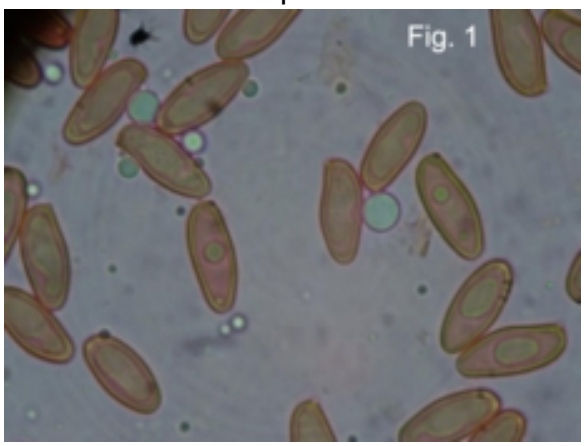
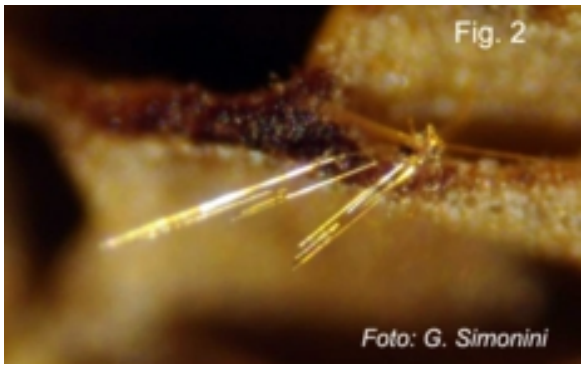


Fig. 1

che si originano in profondità nella trama dei tubuli); la cuticola del cappello (pileipellis) è formata da un tricoderma di ife filamentose intrecciate. Inoltre all'orifizio dei pori, in fase di essicazione, avviene la formazione di minuscoli cristalli aciculari rifrangenti (fig.2) osservabili allo stereomicroscopio ma visibili anche ad occhio nudo, mai riportati sinora per alcuna altra specie di boleto a livello mondiale, risultanti probabilmente dalla solidificazione delle sostanze resinose contenute nelle cellule imeniali. La natura chimica di queste concrezioni cristalline è attualmente in fase di studio.



Riguardo ai requisiti ambientali, *C. poikilochromus* cresce di preferenza nelle regioni costiere termofile su suolo calcareo in associazione con querce (*Quercus* spp.), anche con presenza di pini della fascia mediterranea (*Pinus* spp.), carpini (*Ostrya carpinifolia*) e arbusti di macchia, nei mesi più caldi dell'anno. Alcune stazioni di crescita nel Lazio sono la Pineta di Castelfusano (RM), l'Oasi di Macchiagrande di Fregene (RM) e la Macchia della Signora a Cerveteri (RM). Si tratta in ogni caso di una specie poco comune o persino rara se non del tutto assente in alcune zone.

C. poikilochromus è un boleto sicuramente commestibile ma se ne raccomanda la prolungata cottura.

Sia da un punto di vista morfologico che filogenetico *C. poikilochromus* si avvicina a *Cyanoboletus pulverulentus* (Opat.) Gelardi, Vizzini & Simonini (= *Boletus pulverulentus* Opat.), il quale si differenzia per l'assenza di reticolo sul gambo, i tessuti che non si stabilizzano su tonalità rosso-ramate dopo il viraggio al blu, l'odore banale, l'assenza di cristalli e pseudocistidi e le spore di dimensioni maggiori.

Federica Costanzo

Bibliografia essenziale:

- Gelardi M., Simonini G., Ercole E., Davoli P., Vizzini A. 2015. *Cupreoboletus* (Boletaceae, Boletineae), a new monotypic genus segregated from *Boletus* sect. *Luridi* to reassign the Mediterranean species *B. poikilochromus*. Mycologia 107 (6): 1254-1269. doi: 10.3852/15-070
- Pöder R., Cetto B., Zuccherelli A. 1987. Eine neue Boletus-Art aus der sektion *Luridi*: *Boletus poikilochromus* spec. nov. Mycol Helvetica 2:155–163.

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 FORMAZIONE PER MICOLOGI

CEFAP, in collaborazione con la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e con la ASS. Friuli Occidentale, organizza un **Corso biennale di formazione per Micologo ai sensi del D.M. 29/11/96 n. 686, che inizierà nel mese di settembre**. Il Corso avrà sede presso il Centro servizi per le foreste e le attività della montagna a **Paluzza** (UD); l'offerta didattica è articolata in 4 settimane per ciascuna annualità, per un totale di 280 ore di formazione nel biennio. Costo per ciascuna sessione annuale: 700 euro.
Segreteria per informazioni: **info@cefap.fvg.it**
Coordinatore scientifico del Corso: Dott. Claudio Angelini (tel. 335 258795; mail claudio_angelini@libero.it).
Minimo 22 partecipanti, massimo 30.

Accademia d'Impresa su affidamento della Provincia Autonoma di Trento e in collaborazione con il Gruppo Micologico «G. Bresadola» di Trento, **secondo quanto previsto dal D.M. 29.11.1996 n. 686,** organizza per il biennio 2016-2017 un Corso per il rilascio dell'attestato di Micologo a Trento. Il Corso avrà una durata complessiva di 300 ore di formazione e inizio il 25 Luglio 2016. Il costo si aggira intorno agli 850,00 euro a sessione. **I termini per l'iscrizione sono scaduti a Maggio ma dovrebbe essere ancora possibile richiedere l'ammissione tardiva.** Informazioni su iscrizione e programma:
http://www.accademiadimpresa.it/Contents.htmx?940

CORSI DI AGGIORNAMENTO PER MICOLOGI

Accademia d'Impresa propone anche quest'anno un aggiornamento per Micologi a **Trento**, **dal 22 al 26 Agosto 2016**, con accreditamento formativo ECM per i professionisti sanitari: oggetto di questa sessione, l'approfondimento del **genere Lactarius**. Il consueto gruppo di docenti e tutor della "Scuola" di Trento, sarà affiancato per l'occasione da **Maria Teresa Basso**, specialista italiana del Genere Lactarius.
Le iscrizioni sono formalmente chiuse ma risulta ancora disponibile qualche posto.
Informazioni: **http://www.accademiadimpresa.it/Contents.htmx?946**

GIORNATE DI STUDIO/CONVEGNI/COMITATI SCIENTIFICI

Alla pagina web **http://ambbresadola.it/appuntamenti-annuali** è disponibile il calendario delle iniziative micologiche per il 2016 organizzate sul territorio nazionale da Associazioni e Gruppi micologici aderenti all'AMB.

Dal 28 Agosto al 3 settembre 2016 si svolgeranno in **Svezia a Borgsjö** le **Giornate Europee del Cortinario (J.E.C.)**, annuale raduno degli specialisti e appassionati di questo intrigante Genere di funghi.
Il programma di massima e le informazioni per iscriversi possono essere consultati all'indirizzo:
http://www.jec-cortinarius.org/2016/borgsjo.html

Dal 15 al 17 Settembre 2016, si svolgeranno **a Ceva (CN) le Giornate Internazionali di Micologia**. Due gli eventi collegati, come da consolidata consuetudine: **dal 16 al 18 Settembre** avranno luogo sia la **Mostra del Fungo** (55° edizione) che la 12ª **Mostra-Mercato regionale**.
Per informazioni scrivere a: **gmc.ceva@teletu.it**

Le **XXIV Giornate Micologiche della C.E.M.M.** avranno luogo a **Sampeyre nel cuneese**, **dal 25 al 30 Settembre 2016.** Il congresso è organizzato **dall'Associazione Micologica Bovesana e delle Alpi Cuneesi "U.M. Cumino".** Informazioni e maggiori dettagli possono essere richiesti al seguente indirizzo di posta elettronica:
armando.gianfranco@ambac-cumino.eu

Il G.E.M.A. (Gruppo Ecologico Micologico Abruzzese), in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università dell'Aquila, organizza il **XXIII Convegno annuale su "Taxa e Cenosi Fungine nell'Area del Mediterraneo" dal 6 al 9 Ottobre 2016, a Ovindoli (AQ),** nel Parco Regionale "Sirente – Velino".
Per l'iscrizione è possibile utilizzare la modulistica disponibile alla pagina:
http://www.gemabruzzo.it/Convegniannuali.htm

Per celebrare i 50 anni dalla fondazione **la Società micologica di Ceske Budejovice (Repubblica Ceca)** organizza**, dal 14 al 17 Ottobre 2016 le Giornate di Micologia,** in collaborazione con la sezione micologica del Museo della Boemia del Sud (**http://www.muzeumcb.cz/myko**), presso il Centro ricreativo UVS AMU di **Poněšice, vicino a Hluboká nad Vltavou.** Costi di soggiorno molto contenuti.
Informazioni ulteriori da richiedere al seguente indirizzo di posta elettronica:
priroda@muzeumcb.cz

Dal 21 al 23 Novembre 2016, il GAMEL di Ostia organizza il **IX Convegno Internazionale di Micologia,** sul tema "**Micoflora della macchia mediterranea e della fascia retrodunale**".
Anche in questo caso i termini per l'iscrizione sono scaduti, soprattutto in considerazione del fatto che le escursioni delle tre giornate avranno luogo come di consueto all'interno della **Riserva Presidenziale di Castelporziano (RM).**
Maggiori informazioni vanno perciò richieste all'indirizzo di posta elettronica:
igbast@email.it

Andrea Traversi

Tossicità del genere Agaricus

Nel corso del recente Comitato annuale dell'A.Mi. Umbria (acronimo con il quale si designa il Coordinamento delle cinque Associazioni Micologiche dell'Umbria), svoltosi in provincia di Perugia lo scorso Giugno, una delle più interessanti relazioni in programma ha riguardato il tema della tossicità nel Genere *Agaricus*.

L'esposizione da parte del Dr. Luis A. Parra Sánchez, specialista internazionale del Genere *Agaricus* e autore della monografia 'Agaricus L., Allopsalliota Nauta & Bas, vol.1' - Collana Fungi Europei (Ediz. Candusso, 2008) ha aggiunto ancora maggior valore a questo interessante excursus, realizzato in collaborazione con il Dr. Claudio Angelini, responsabile dell'Ispettorato micologico dell'A.A.S. 5 - Friuli Occidentale.

Eccone, in sintesi, i passaggi di maggior rilievo.

Le reazioni avverse causate da ingestione di funghi "Agarici" possono essere suddivise in quattro categorie:

1. quelle riconducibili a tossicità acuta
2. quelle riconducibili a tossicità postuma
3. quelle riconducibili a tossicità cronica per accumulo di metalli pesanti
4. quelle riconducibili a intolleranze individuali (reazioni allergiche)

La prima categoria di eventi fa riferimento alla tossicità intrinseca che, seppure incostante, è tuttavia acclarata, documentata e imputabile **a tutte le specie della sezione *Xanthodermatei*** e a una specie della sezione *Spissicaules* (***Agaricus bresadolanus***) del Genere in argomento.

Ricordiamo che la sezione *Xanthodermatei* si contraddistingue per due caratteristiche abbastanza costanti ed evidenti (ma non sempre!): il forte ingiallimento delle superfici e gli odori sgradevoli. Oltre alla specie-tipo *Agaricus xanthodermus*, la sezione include (in Europa): *A. moelleri*; *A. menieri*; *A. iodosmus*; *A. endoxanthus* (specie tropicale presente in serre e giardini botanici); *A. pseudopratensis*; *A. laskibarii*; *A. freirei* (non ingiallente); *A. parvitigrinus*; *A. xanthodermulus*; *A. biannulatus* (non ingiallente).
La sezione *Spissicaules* è invece caratterizzata da arrossamento dei tessuti e odori non sgradevoli e, a quanto consta, tra le diverse specie che ne fanno parte soltanto *Agaricus bresadolanus* è da ritenersi pericolosa ai fini del consumo alimentare.

Le principali sostanze che causano sindromi di natura gastroenterica (tossicità acuta) sono il **fenolo** e l'**idrochinone**, presenti sia congiuntamente che isolatamente in diverse delle specie citate. L'intossicazione ha generalmente evoluzione favorevole senza ricorrere a cure ospedaliere e non risultano pubblicati o segnalati casi mortali per ingestione di *Agaricus*.

Per le reazioni avverse da tossicità postuma è di rigore una maggiore cautela nello stabilire conclusioni, dal momento che le segnalazioni riportate in letteratura sono più vaghe e interpretabili; perché le sostanze che danno luogo a intossicazione sono ancora in fase di studio; perché l'incostanza delle reazioni avverse sembrerebbe essere la regola e comunque è da mettere in relazione con i quantitativi ingeriti e con lo stato di conservazione dei funghi consumati.
In letteratura, le specie di *Agaricus* di cui è stata segnalata la tossicità postuma afferiscono a diverse sezioni: sez. *Bivelares* e sez. *Agaricus* (Giacomoni, 1997); sez. *Bivelares* (Schulzova e altri, 2002); sez. *Arvenses*, sez. *Minores* e sez. *Sanguinolenti* (Anderson e altri, 2006).
La sostanza sotto esame è la ***agaritina***, che nei processi metabolici sviluppa, tra gli altri composti, la 4-carboxifenil-idrazina, composto cancerogeno di cui è stata sperimentata l'effettiva pericolosità su cavie in laboratorio.
L'agaritina è naturalmente presente anche in *Agaricus bisporus* (lo "champignon" coltivato). Allo stato attuale delle conoscenze in campo biomedico e nutrizionale, l'agaritina non è però ritenuta pericolosa per l'uomo.

Per quanto riguarda le reazioni riconducibili ad accumulo di metalli pesanti, ricordiamo che da più di venti anni sono in corso studi e campionamenti per valutare la naturale capacità di assorbimento di diversi metalli pesanti (tra cui cadmio, mercurio e piombo) da parte di numerose specie selvatiche di *Agaricus* e i conseguenti rischi per la salute dell'uomo [Alonso e altri (1996); Cocchi e Vescovi (1997)].
Occorre premettere che diversi *Agaricus* (come anche specie di altri Generi) hanno capacità tanto di bioaccumulo che di bioconcentrazione. Nel primo caso e soltanto nei confronti del piombo, per alcuni *Agaricus* c'è una correlazione tra la concentrazione di metallo rilevata nei basidiomi e i livelli di contaminazione dei substrati di crescita, tanto che si ipotizza di poter utilizzare alcune specie come bioindicatori dello stato di contaminazione da piombo dei suoli.
Nella relazione tra mercurio - cadmio e *Agaricus*, ci si riferisce invece alla capacità di alcune specie di concentrare tali elementi in quantitativi molto superiori a quelli effettivamente presenti nei substrati di crescita. Questa evidenza consente di ipotizzarne l'impiego nei processi di decontaminazione o bioremediation.
Per quanto riguarda la pericolosità per l'uomo derivante dal consumo di *Agaricus* normalmente ritenuti innocui (tra i quali figurano *Agaricus augustus*, *A. essettei*, *A. sylvaticus* e, soprattutto, *Agaricus crocodilinus* – il c.d. "**turino**", vedi copertina), le conclusioni vanno univocamente nella direzione della drastica riduzione delle quantità consumate per tutte le specie, soprattutto per quelle della sezione *Arvenses* del genere *Agaricus*.

Secondo l'O.M.S. il consumo settimanale per individuo adulto non dovrebbe superare i seguenti limiti: 0,5 mg di cadmio; 0,3 mg di mercurio e 3 mg di piombo. Gli studi fin qui pubblicati accreditano determinate specie selvatiche di *Agaricus* di concentrazioni elevatissime di tali elementi. Tenuto conto anche del fatto che tali metalli sono naturalmente presenti in quantitativi variabili in numerosi altri alimenti della nostra dieta quotidiana ne consegue che, sulla base della raccomandazione dell'O.M.S., sarebbe sufficiente consumare dai 200 ai 400 gr. di *Agaricus* freschi alla settimana per raggiungere i limiti di guardia per quanto riguarda i quantitativi di mercurio e piombo assimilabili in quell'arco di tempo da parte dell'organismo umano e, nel caso del "turino", addirittura tra i 10 e i 50 grammi di fungo fresco alla settimana per quanto riguarda l'accumulo di cadmio.
Senza voler creare eccessivi allarmismi, il consumo di "turini" (molto ricercati e apprezzati in tutta l'Italia centrale) andrebbe prudenzialmente limitato (se non del tutto evitato) e, come regola generale per il consumo di *Agaricus*, ci si dovrebbe limitare a 5 grammi per kg. di peso corporeo (per adulto) di funghi freschi alla settimana (Tofani, 2003).

Infine, per quanto attiene alle reazioni riconducibili a intolleranze individuali, i soli casi menzionati in letteratura (Serrano, 1994) si riferiscono ad *Agaricus bisporus* coltivati. La sintomatologia descritta per queste reazioni allergiche è abbastanza singolare e consiste in bruciore degli occhi, starnuti e prurito corporeo dopo circa un'ora dall'ingestione.

Si ringraziano gli Autori già citati e A.Mi. Umbria nella persona del Responsabile scientifico dott. Andrea Arcangeli per aver messo a disposizione i materiali divulgativi dai quali è stato tratto questo breve resoconto.

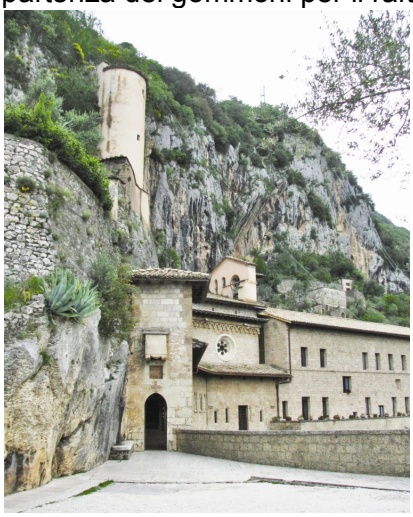
Andrea Traversi

Erbe, monasteri e rafting

Nel secondo fine settimana di maggio, si è svolto a Subiaco il primo convegno di botanica riguardante le erbe spontanee commestibili, promosso dalla nostra Associazione, con la partecipazione dei soci dell'AMER e dell'AER. Il convegno è stato ideato e brillantemente organizzato da Maria Teresa Restaino, coordinatrice del Comitato Botanico.

E' stata scelta sapientemente una splendida località, ammantata di un fascino mistico e naturalistico, che ha profuso a tutti i partecipanti un senso di rilassamento e benessere per lo spirito e per la mente. Il monastero di S. Scolastica è una struttura immersa nel verde, alle falde dei monti Simbruini, che dispone di un'austera ma soddisfacente accoglienza turistico-religiosa, dotata di una foresteria dove la maggior parte dei servizi vengono svolti da giovani ben preparati.

Una nota simpatica e piacevole è rappresentata dal trenino che scarrozza allegramente i visitatori per le stradine che vanno dal monastero di S. Scolastica al monastero e Sacro Speco di S. Benedetto e da questi al punto di ritrovo per la partenza dei gommoni per il rafting sul fiume Aniene.



Siamo arrivati alla spicciolata nel primo pomeriggio di venerdì 13 e, dopo aver preso possesso delle stanze (pulite, con l'essenziale e senza TV), una giovane ed esperta guida, dopo averci fornito una spiegazione generale sul monastero e sulla figura di S. Scolastica, ci ha fatto visitare la preziosa biblioteca benedettina e gli splendidi chiostri.

Il giorno successivo, nonostante la pioggia battente, la quasi totalità degli ospiti, muniti di ombrello, calosce e giacca a vento, ha partecipato alla raccolta delle erbe spontanee lungo l'Aniene, accompagnati da ben tre guide che sono state i nostri angeli custodi durante tutto il percorso. A dispetto del tempo non

favorevole, sono state raccolte numerose specie di erbe, tra cui la *bardana* (*Arctium lappa*) che è stata una vera sorpresa in quanto molti di noi non la conoscevano, la *cicoria* (*Cichorium intybus)* sempre la più gettonata, il *papavero (Papaver rhoeas),* il *finocchietto (Foeniculum vulgare)*, ecc. Con una parte di queste erbe e con quelle raccolte da Anastasia che si è prodigata recandosi sul posto già da giovedì 12, il cuoco della foresteria ci ha deliziato con alcuni piatti a tema: zuppa con erbe miste, frittata vegetariana e frittelle con fiori di sambuco.
Nel pomeriggio, gli amici dell'AMER, che hanno condiviso con noi questa esperienza, coadiuvati dal nostro esperto di botanica Paolo Lavezzo, ci hanno intrattenuto piacevolmente con una lezione riguardante una ventina di erbe commestibili con particolare riferimento a quelle raccolte da noi al mattino.
Siamo arrivati a domenica e finalmente non piove, anzi c'è anche un accenno di sole. Come da programma, con il simpatico trenino, un gruppo parte per la visita al monastero e Sacro Speco di S. Benedetto, che non si può descrivere, va assolutamente visto, e un altro gruppo, sempre con lo stesso trenino, parte per la gita in gommone sull'Aniene.

Nonostante l'incertezza del tempo e la piena del fiume ingrossato dalla pioggia insistente del giorno precedente, un manipolo di coraggiosi e temerari ha voluto ugualmente provare l'emozione di una discesa rocambolesca su quelle acque turbinose che in alcuni tratti formavano delle rapide con salti e scivoli. Ogni partecipante, munito di salvagente e casco, remando con una pagaia, contribuiva alla guida del gommone, agli ordini di un giovane esperto raftista che coordinava i movimenti di tutti con comandi secchi e precisi. A parte un po' di tensione alla partenza, tutta la discesa è stata veramente divertente ed emozionante in quel tratto del fiume dove la natura la fa da padrona con gli alberi che protendono i rami sull'acqua e le erbe rigogliose che ne rivestono di verde le sponde. In un'ansa del fiume apparve, come per incanto, un'anatra (*Germano reale*) ferma su un piede, a mo' di gru, che sembrava stesse aspettando curiosa il passaggio dei gommoni, mentre le rondini sfrecciavano radenti il pelo dell'acqua a caccia d'insetti; un merlo, con un verme nel suo becco giallo, sostava su un ramo in attesa di un momento propizio per andare a imbeccare i suoi piccoli affamati.
All'arrivo tutti felici e decisi a ritornare per rivivere questa bellissima “avventura”.
Il trenino fa il giro del paese e ci riporta al monastero per il pranzo.
Questo primo evento botanico è stato sicuramente un successo, grazie all'ottima organizzazione di Maria Teresa e al notevole impegno di Anastasia, Liride e Carmelo.
Alla prossima!

Fosca Crocioni e *Antonio Mallozzi*

Schede: Le erbe dei nostri campi
Clematis vitalba L.

Famiglia: *Ranuncolaceae*.

Nomi volgari: Clematide comune, Vitalba,Viorna.

Descrizione: pianta arbustiva perenne vigorosa e lianosa, con radice a grosso rizoma, con tronchi legnosi e fusti anch'essi legnosi e ramificati che si appoggiano agli alberi, alle siepi ed ai rovi; può raggiungere anche i 20 metri di altezza. Le foglie sono grandi, opposte, imparipennate costituite da foglioline ovato acuminate, lobate o dentate al margine. I fiori, riuniti in pannocchie ascellari, sono ermafroditi, lievemente profumati, hanno quattro sepali bianchi e mancano dei petali. I frutti sono piccoli acheni che hanno una lunga estremità piumosa e argentea persistente per lungo tempo.

Fioritura: da marzo ad agosto.

Habitat: in Italia è presente su tutto il territorio, da 0 a 1300 metri di altezza, ma la troviamo anche in Europa e nel Caucaso. Ama le siepi, muretti abbandonati, luoghi selvatici, boschi, margini dei fiumi e canali. Si adatta a tutti i terreni ed è altamente infestante.

Principi attivi e usi fitoterapici: l'impiego terapeutico è oggi pressoché desueto perché i suoi costituenti principali risultano caustici e irritanti. In passato venivano utilizzate soprattutto le foglie alle quali si attribuivano proprietà diuretiche, analgesiche, purgative e rubefacenti. In omeopatia serve per curare le pustole, le infiammazioni, la depressione e le amnesie. E' presente nei fiori di Bach per alleviare i disturbi dei sognatori ed emotivi in genere.

Usi alimentari: in cucina si utilizzano i germogli primaverili, sempre scottati in acqua bollente per eliminare la loro tossicità, per preparare poi gustose frittate, crostini, ripieni e condimenti per pasta o riso. Nelle Marche i germogli vengono anche conservati sotto olio. Se ne consiglia, però, un uso moderato.

Curiosità e note: il nome del genere deriva dal greco "klematos" = flessibile, riferito al portamento della pianta; il nome specifico deriva, invece dal latino "vitis alba" = vite bianca, con riferimento alle infiorescenze e allo sviluppo simile alla vite. I Romani la consideravano protettrice dai temporali. In altri paesi, invece, è considerata "organismo non gradito" perché fortemente infestante. In passato veniva chiamata "erba dei cenciosi" in quanto i mendicanti erano soliti procurarsi irritazioni e ulcerazioni con le foglie per impietosire i passanti. I tralci di vitalba, nelle zone rurali, servivano per fare cesti, gerle e legare fascine e i giovani ne

fumavano la parte legnosa. **Attenzione** a non confonderla con la *Clematis flammula* L., altamente tossica anche riguardo ai germogli. Questa specie è diffusa nei paesi del Mediterraneo e cresce soprattutto lungo i litorali. Si distingue dalla *Clematis vitalba* L. per le dimensioni inferiori, ma soprattutto per le foglie, bipennatosette e per i sepali petaloidi biancastri pubescenti solo sulla faccia esterna.

Liride Calò Serbassi

L'angolo delle ricette

Frittata con germogli di vitalba.

Ingredienti per 4 persone:

3 uova, 2 cucchiai di farina, 3 cucchiai di parmigiano, un mazzetto di cime di vitalba, ½ bicchiere di latte, sale e pepe.

Preparazione:

lavare, lessare brevemente e scolare bene i germogli di vitalba e sminuzzarli grossolanamente. In una ciotola battere le uova ed aggiungere un po' per volta prima la farina e poi il parmigiano e il latte e per ultimi i germogli di vitalba, sale e pepe. Cuocere in una padella larga perché la frittata non risulti troppo alta.

Crostini con germogli di vitalba.

Ingredienti per 4 persone:

4 fette di pane casareccio, uno spicchio di aglio, un bel mazzetto di germogli di vitalba, un cucchiaio di farina, un bicchierino di aceto di vino buono, olio, sale e pepe.

Preparazione:

abbrustolire il pane e strofinarlo leggermente con l'aglio. Sbollentare in acqua salata i germogli di vitalba e scolarli bene. Mettere un po' di olio in una padella e fare insaporire i germogli aggiustando il sale e mettendo il pepe. Cuocere per 5/7 minuti. Spolverare con la farina e infine, alzando un po' il calore, aggiungere l'aceto. Fare evaporare, sistemare i germogli sul pane e servire.

Liride Calò Serbassi

Orti a Roma

Novità importanti per chi è attento al verde: a Roma sono ritornati gli orti. E sono ritornati legalmente su aree pubbliche (perché è di orti pubblici che parliamo) concesse per lo svolgimento di attività condivise di auto-produzione. Nel Luglio 2015 il Campidoglio ha infatti varato un "Regolamento per l'affidamento di orti urbani e giardini condivisi" che sana le situazioni abusive preesistenti - orti nati per iniziativa spontanea di cittadini e associazioni - e stabilisce le modalità per le concessioni future.

Ed era ora! verrebbe da esclamare, visto che all'estero gli orti urbani di questo tipo esistono da tempo. Per fare solo alcuni esempi: gli Stati Uniti (New York) ed il Canada (Montreal) ne hanno riconosciuto l'utilità già dagli anni Settanta del Novecento; in Svizzera ed in Francia la loro presenza è così consolidata da aver fatto nascere una figura professionale ad hoc, l'organizzatore di orti urbani pubblici.

Da noi s'è suonata un'altra musica. Secondo Italia Nostra le amministrazioni locali che nel 1982 ne avevano avviato la sperimentazione si potevano contare sulle dita: Bologna, Modena, Reggio Emilia e poche altre. Un gap con l'estero che è stato difficile recuperare, visto che nel 2000 solo il 5% dei comuni capoluogo di provincia aveva inserito gli orti nei propri regolamenti sul verde urbano.

"L'urbanistica del Novecento può essere raccontata come una guerra all'orto", ha scritto Valerio Merlo, un sociologo che ha dedicato diversi saggi alle vicende dell'agricoltura all'interno delle città. Non è questa la sede per illustrare la sua tesi (peraltro assai interessante), ma non possiamo non sottolineare che nel nostro Paese questa guerra s'è prolungata più a lungo che altrove.

Nell'elenco dei comuni ritardatari Roma occupa un posto di rilievo. Gli orti vi sono riapparsi a partire dal 2007-09 circa e non per iniziativa dell'amministrazione, ma a seguito di occupazioni senza titolo di aree pubbliche abbandonate al degrado e/o inutilizzabili.

Il Regolamento segna la fine di un conflitto e l'inizio di una nuova convivenza. Vediamo dunque cosa devono fare oggi quei romani – e non sono pochi! – che, pur non possedendo neanche un giardinetto, vogliono dedicarsi alla coltivazione.

Chi vuole farsi assegnare un orto deve seguire un iter preciso.

Innanzi tutto deve cercare un'associazione che abbia presentato al Municipio un progetto per l'affidamento di un'area da adibire alla coltivazione di orti. L'intermediazione è assolutamente necessaria: il rapporto, infatti, non è tra il singolo ed il Municipio, ma tra il singolo e l'associazione. Se manca un'asso-

ciazione i cittadini possono riunirsi, formarla e farla riconoscere come associazione affidataria: l'ufficio Orti Urbani del Dipartimento Tutela Ambientale – Protezione Civile del Comune di Roma dovrebbe dare tutte le informazioni necessarie. Va da sé che l'associazione non deve avere fini di lucro.

Una volta individuata - o costituita - l'associazione, l'aspirante orticoltore deve presentare a questa una richiesta d'assegnazione; l'associazione lo inserirà in una graduatoria sulla base di un punteggio che premia le categorie disagiate - disoccupati, pensionati, studenti e nuclei familiari con bambini - nonché coloro che, abitando nelle vicinanze, possono garantire un basso impatto ambientale. *Conditio sine qua non* per tutti gli aspiranti è che non abbiano né possesso né disponibilità di terreni coltivabili all'interno del territorio di Roma Capitale. L'associazione da parte sua deve garantire il rispetto di precise finalità di socialità, di solidarietà, di rispetto e visione dell'Ambiente come bene comune (per completare il quadro dei compiti delle istituzioni, ricordiamo che al già citato Dipartimento di Tutela Ambientale compete l'individuazione delle aree, il monitoraggio del suolo, la verifica che le coltivazioni siano NO OGM; ai Municipi, l'individuazione e l'assegnazione delle aree disponibili nel suo territorio ed il controllo delle associazioni).

Ma torniamo al nostro cittadino. Ora che è inserito nell'elenco deve solo aspettare che il Municipio identifichi nel suo territorio un'area pubblica adatta e ne promuova l'affido con un bando di gara. Sarà poi l'associazione vincitrice a suddividere l'area in piccoli appezzamenti e ad assegnarli ai richiedenti in base alla

graduatoria. E da quel momento in poi.. zucchine e pomodori a volontà!
Tutto bene, dunque? Sì e no, come ci spiega Paolo Lugni, presidente dell'Associazione Parrocchietta delle Gocce, affidataria di due orti urbani condivisi in piena attività (“Amarcord. Orto senza età” situati entrambi nell'XI municipio, il primo in via Licciana Nardi ed il secondo in via Pino Lecce). Grazie alla spinta dei cittadini, all'azione di alcuni Municipi e dopo un confronto con le realtà già esistenti durato quasi due anni, il Campidoglio s'è alla fine “fatto persuaso” - come direbbe il commissario Montalbano - che, in mancanza di risorse economiche e/o capacità, l'affido (l'affido per un periodo specifico di tempo, non il possesso) sia una soluzione migliore dell'incuria. Però...
Però l'applicazione completa del regolamento ancora non è avvenuta. A tutt'oggi, complice la caduta della Giunta Marino, assegnazioni di nuove aree non ce ne sono state e gli orti attivati sono frutto di delibere varate per sanare le situazioni abusive preesistenti. Per delibere attuative che permettano l'assegnazione di nuove aree secondo i dettami del Regolamento si presume bisognerà aspettare l'insediamento del prossimo Sindaco... Insomma, ai futuri aspiranti è richiesta pazienza.
Recita il proverbio “L'orto vuole l'uomo morto” e chi decide di dedicarvisi sa in partenza che dovrà faticare. Chi prende un orto urbano condiviso dovrà mettere in conto un surplus a causa di quei due aggettivi “urbano” e “condiviso” che accompagnano il termine orto. Due aggettivi qualificativi importantissimi.
Le aree che vengono concesse non sono luoghi su cui s'è già esercitata un'attività agricola, ma aree urbane, per così dire, problematiche. Destinate sulla carta a verde pubblico o ad accogliere servizi pubblici di livello locale, di fatto hanno sopportato per anni una serie di usi impropri. La maggior parte è stata adibita a discarica abusiva. Molte risultano occupate da soggetti privi di titolo che, all'arrivo dell'associazione affidataria, eccepiscono diritti di usucapione inesistenti e resistenze di vario tipo. Tutte hanno bisogno di un serio lavoro per tornare fertili.
Ma è dall'aggettivo “condiviso” che nasce l'impegno maggiore. La condivisione è l'aspetto qualificante del progetto: il Regolamento definisce gli orti urbani proprio come cura condivisa dei beni comuni, assegnandole un valore pari a quello di tutela ambientale. Condividere un bene comune vuol dire tante cose. Vuol dire che il singolo ortista non può gestire l'appezzamento come fosse una sua proprietà, ma solo in costante relazione con gli altri. Vuol dire creare una piccola comunità che prende decisioni, lavora e si propone finalità comuni e che si proietta in una dimensione sociale più ampia (per spiegarmi meglio: gli ortisti di “Amarcord” ad esempio hanno l'obbligo di lavorare a turno un appezzamento, i cui frutti sono destinati al centro anziani del quartiere che a sua volta li distribuisce a persone che si trovano in difficoltà). Vuol dire creare un legame con il territorio facendo dell'orto un punto di riferimento per le più varie realtà, dai bimbi dell'asilo adiacente, all'artista di fama che, ortista anche lui, decora la parete dello spogliatoio, al coinvolgimento guidato di persone diversamente abili. Vuol dire, allargando lo sguardo, impegnarsi in quel rammendo del tessuto urbano tanto auspicato da politici ed urbanisti, quanto disatteso nei fatti. Utopia? No, si può fare "ho un orto anch'io a via Pino Lecce" e posso assicurare che, al di là di tutto, il gioco vale veramente la candela.

Tra ritardi e resistenze di varia natura, l'agricoltura urbana a Roma è comunque ripartita. Quantificare il numero degli orti ufficiali oggi in attività non è possibile perché manca un vero censimento. L'UAP, l'Unione Architetti Paesaggisti stimava che già nel 2011 a Roma fossero in attività 150 orti e 5.000 ortisti. Per la Coldiretti, nel 2015 erano arrivati a 180. Gestire una realtà così numerosa è affare non da poco. Ecco perché, all'estero, là dove l'esperienza dell'orticoltura urbana prospera da anni, è stata ufficializzata e resa obbligatoria la figura del *gardeniser,* un vero e proprio professionista che ha il compito di mediare, coordinare e supportare le attività all'interno dell'orto e i rapporti con gli enti istituzionali ad esso collegati. Nel nostro paese questo ruolo è stato svolto fino ad adesso da volontari e solo nel 2015 è stato organizzato il primo corso di formazione *Gardenise*r. Il corso è stato organizzato dal *Cemea del Mezzogiorno onlus*, grazie ad un progetto europeo, s'è tenuto a Roma ed ha promosso i primi 20 *Gardeniser* italiani. Il titolo e la professione per ora non sono riconosciuti, ma in futuro chissà. E se il ritorno degli orti in città portasse qualche posto di lavoro?

Maria Gabriella Cruciani

FONTI E BIBLIOGRAFIA

L'articolo è nato da una lunga conversazione con Paolo Lugni, *Gardeniser* dell'orto “Amarcord. Orto senza età”, che qui ringrazio, e dal testo di Valerio Merlo, Voglia di campagna, Naturalismo e città, Città Aperta, Troina (EN), 2006.
Le notizie sul Regolamento si possono trovare sul sito del Comune di Roma e sul sito dei singoli Municipi.

Concorso fotografico 2015 "SILVIO SERBASSI"

Il concorso è giunto alla settima edizione. Prevedeva nelle sezioni "Botanica" e "Micologica" il medesimo tema: "LA NATURA IN CITTA'. Non c'è bisogno di fare decine di chilometri per imbattersi nei prodigi della Natura: erbe, piante e fiori spontanei, funghi possono germogliare e svilupparsi a due passi da casa, nei giardini, nei parchi, nelle aiuole, lungo i viali alberati. Cerca di coniugare la *fotografia naturalistica* con il *reportage*".

Per favorire una più ampia partecipazione, oltre all'individuazione di un tema che consentisse il facile reperimento dei soggetti, Nuova Micologia ha organizzato due "safari fotografici" a Villa Borghese e a Villa Pamphilj, rispettivamente in primavera e in autunno, dedicati esclusivamente alla fotografia di funghi, erbe e fiori. La risposta dei soci a questa iniziativa è stata soddisfacente, ma la partecipazione al concorso è stata comunque relativamente limitata.

Sono state presentate complessivamente 50 immagini, 26 nella sezione botanica e 24 in quella micologica.

La Giuria, composta da Luigi Corbò (presidente), Nerio Cimpanelli, Carmelo Murabito, Renata Raffi e Alberto Tomassi, ha espresso le sue preferenze, individuando le seguenti foto vincenti:

SEZ. BOTANICA			SEZ. MICOLOGICA		
	FOTO	AUTORE		FOTO	AUTORE
1°	Tramonto... rosa... sulle Terme	Roberto Nevola	1°	Piccole meduse	Luciano Zonetti
2°	Pronta a volare	Nino Palleschi	2°	Spore protette	Bruno Caporaletti
3°	Tranquillità	Salvatore Trovato	3°	Non guardarmi con quegli occhi	Andrea Traversi

Roberto Nevola e **Luciano Zonetti** si sono meritatamente affermati nelle due sezioni con immagini ad alto impatto emotivo.

"**Tramonto… rosa… sulle Terme**" propone un suggestivo controluce che si staglia su uno sfondo antico che, sfocato, valorizza e sottolinea il primo piano di una Rosa tea.

"**Piccole meduse**" ritrae un gruppo di funghi che spesso vengono presi a soggetto nelle foto che partecipano al nostro concorso. L'aspetto etereo, semitrasparente e lucido ben si presta infatti alla produzione di immagini spettacolari e ricche di fascino. La foto di Luciano, curata nella scelta dell'inquadratura e perfetta tecnicamente, è anche contraddistinta da un titolo adeguato alla disposizione dei funghi fotografati.

Nella **sezione botanica**, al secondo posto si è classificato **Nino Palleschi**, che conquista la "medaglia d'argento" con "**Pronta a volare**" dopo alcune partecipazioni che non gli avevano consentito di salire sul podio. Ottimo terzo

posto per **Salvatore Trovato**, alla sua prima partecipazione, con una immagine che ha saputo comunicare "**Tranquillità**" alla Giuria.
Nella **sezione micologica**, alle spalle del vincitore si piazza **Bruno Caporaletti**, ormai assiduo frequentatore dei vari gradini del "podio"; ottimo il taglio dato all'immagine del suo "**Spore protette**", molto originale e inconsueta. Al terzo posto **Andrea Traversi**, che da tre anni non riesce ad affermarsi in questa sezione che nelle prime edizioni aveva spesso registrato il suo trionfo; molto apprezzata dalla Giuria e dai soci intervenuti alla premiazione l'inquadratura del suo "**Non guardarmi con quegli occhi**", perfettamente in linea con il simpatico titolo assegnato dall'autore.
Per il 2016 il tema proposto è il seguente: "TU CHIAMALE SE VUOI EMOZIONI. *…ricoprir di terra una piantina verde, sperando possa nascere un giorno una rosa rossa…* Anche la vista di un fungo o di un fiore può suscitare una sensazione forte: cerca di trasmetterla con uno scatto".
Anche in questo caso la nostra associazione ha posto in atto una iniziativa per favorire la partecipazione al concorso: ad aprile si è svolto un corso completo di fotografia con la partecipazione di 18 appassionati che, ci auguriamo, possano contrastare validamente con le loro opere i soci che in questi ultimi anni hanno conseguito più frequentemente il successo nella manifestazione.
Colgo l'occasione per ringraziare a nome di tutti gli associati Gigi Sassetti che, oltre a collaborare attivamente nell'organizzazione della settimana alpina a Monclassico, ha scattato anche splendide fotografie, le ha raccolte in un DVD e, come da anni a questa parte, ne ha distribuito le copie a tutti i partecipanti: merita ampiamente un *Primo Premio* speciale!
Tutte le foto partecipanti al concorso 2015 sono pubblicate sul nostro sito **www.nuovamicologia.eu**, dove può essere inoltre consultato il bando del 2016.

Antonio Lavagno

Tramonto rosa sulle Terme

Piccole meduse

Ospiti illustri

***IRENE ZUCHEGNA**, figlia del nostro amico e micologo Achille, ha conseguito la Laurea in Scienze Naturali con una tesi sull'utilizzo delle fototrappole per lo studio della fauna selvatica. E' attualmente iscritta al Corso di Laurea in Ecobiologia.*

Il lupo italiano: biologia di un animale da favola

Tassonomia

Tra gli animali più belli e caratteristici del nostro Paese ce n'è uno particolare, al contempo molto amato e molto temuto: il lupo. Di questo splendido canide ne esistono varie sottospecie: 5 in Nord America e 8 nel continente Euroasiatico. Inoltre il lupo è ritenuto il progenitore del cane domestico, considerato un'ulteriore sottospecie, *C. lupus familiaris*. Nel 1921 lo zoologo Giuseppe Altobello descrisse una sottospecie italiana (*C. lupus italicus*), la cui validità fu in seguito messa in discussione. I lupi "appenninici" in ogni caso sono distinti,

rispetto alle altre popolazioni europee, sia dal punto di vista biometrico, sia dal punto di vista genetico, probabilmente per ridotto gene flow in epoche passate. Nonostante ci sia ancora questa credenza, in realtà in Italia non sono mai stati effettuati ripopolamenti o reintroduzioni di lupi. Dopo i due conflitti mondiali e fino agli anni '70 il numero di individui di questa specie subì un drastico crollo,

arrivando quasi all'estinzione, e con una distribuzione frammentaria e ristretta a poche zone dell'Appennino centrale e meridionale. Dagli inizi degli anni '80, però, grazie alla reintroduzione di ungulati selvatici (cervi e caprioli), a cambiamenti socio-economici nelle aree montane e all'istituzione di nuove aree protette, si ebbe un incremento della popolazione, sia in zona appenninica che alpina.

Biologia

Il lupo italiano non è molto grande. Ha solitamente una lunghezza di 100-140 cm ed una coda di 30-35 cm. L'altezza al garrese oscilla tra i 50 e i 70 cm, mentre il peso è di 25-35 kg. La corporatura è snella e il pelo è grigio-fulvo, che tende al marrone rossiccio nei mesi estivi. Presenta dei bendaggi scuri lungo la schiena e sulle zampe anteriori e l'estremità della coda è nera. L'addome e il ventre sono più chiari, tendenti al crema, come anche la mascherina facciale. Il lupo è un animale assolutamente sociale che vive solo ed esclusivamente in un branco. L'unico momento in cui un individuo può essere considerato "solitario" è quando abbandona il precedente gruppo per aggiungersi ad un altro, o formarne uno nuovo. Il branco può essere formato da una sola coppia fino a 7-8 individui. La coppia **α** comprende i capibranco che guidano il gruppo nella caccia, negli spostamenti, nella difesa del territorio e, soprattutto, sono gli unici membri che si riproducono. Per gestire la gerarchia i lupi comunicano attraverso vocalizzazioni, sguardi, espressioni facciali e corporee. Inoltre vengono utilizzate marcature (urine e feci) e ululati per difendere e segnare i confini del territorio, che nell'Appennino occupa in media tra i 120 e i 200 km^2.

Come è noto, il lupo è prima di tutto un carnivoro, anche se integra la dieta con frutta e altri vegetali. Un tempo i rifiuti delle discariche, in Abruzzo, occupavano il

60-70% dell'alimentazione dei lupi, mentre in Umbria gli animali da allevamento rappresentavano il 90% della sua nutrizione. Oggi in gran parte dell'areale italiano gli ungulati selvatici (cinghiali, cervi e caprioli) rappresentano dal 90 al 99% della dieta.

Metodi di studio

I metodi per studiare il lupo sono molteplici. Uno dei meno dispendiosi è il foto- e videotrappolaggio, ovvero l'utilizzo di camere a sensore posizionate in luoghi strategici per osservare i comportamenti e le relazioni all'interno della popolazione. Questa tecnica non è invasiva e permette di immortalare gli animali nel loro ambiente naturale e senza disturbarli. E' molto utile per dimostrare la presenza di specie rare o elusive come il lupo, esaminare la presenza di fenotipi atipici o di animali con patologie, osservare interazioni inter e intraspecifiche e stimare il numero di individui all'interno della popolazione. Quest'ultima azione è molto difficile per quanto riguarda il lupo perché in tale specie gli individui non sono riconoscibili individualmente, ma è comunque possibile ottenere un numero minimo di membri all'interno di un branco.

Altro metodo essenziale è il radio tracking: i lupi vengono muniti di collari trasmittenti e il ricercatore può controllarne i movimenti tramite GPS. I radio collari di ultima generazione sono estremamente resistenti, waterproof, possono essere muniti di microcamera e essere direttamente controllati da un computer o da un cellulare qualora si desiderasse cambiare le impostazioni o staccarlo dall'animale. Inoltre possono essere inseriti sensori di umidità, temperatura o movimento, così da ricevere un segnale se l'animale sta troppo tempo fermo e quindi supporne la morte.

Metodo non invasivo è lo studio delle tracce, termine con il quale si identificano orme, feci, urine e peli. Le feci di lupo sono facilmente riconoscibili per l'odore acre e la presenza di materiale indigesto (peli, ossa, materiale vegetale ecc.). E' la norma trovare escrementi di lupo in vista, su sentieri, incroci, sassi o cespugli. Ciò avviene perché questi animali li usano per comunicare con i simili e per marcare il territorio. I lupi sono animali abitudinari, per cui una "marcatura" del territorio aumenta la probabilità che il branco ripassi in quel punto, spesso fermandosi ad annusare o marcare nuovamente. Per quanto riguarda i peli, essi sono difficili da trovare, ma possono comunque rimanere incastrati nella vegetazione fitta o sulle carcasse delle prede, anche se è difficile capire se si tratti di pelo di cane o di lupo. Questa difficoltà la si riscontra anche nel riconoscimento delle orme, ma può essere superata quando le impronte si rinvengono sulla neve. Infatti questi animali si muovono spesso inserendo le zampe sulle orme del "capofila" e aprendosi "a ventaglio" solo di tanto in tanto, permettendo così una conta degli individui.
Ultimo, ma non meno importante, è il wolf-howling o ululato indotto. Questo si basa sull'imitazione di un lupo estraneo tramite ululato, o a voce o con registrazioni amplificate, e la speranza che i veri lupi rispondano al richiamo. Quando ciò avviene, si può capire quanti branchi sono presenti nell'area, stimarne il numero di individui e scoprire se ci sono cuccioli o giovani, i quali ululano in modo differente dagli adulti.

Rapporto attuale con l'uomo: fiabe contro realtà

Fin da quando siamo bambini ci raccontano favole dove il lupo è il cattivo, da "Cappuccetto Rosso" a "Pierino e il lupo". In realtà questo animale, soprattutto dopo tanti anni di bracconaggio (tutti conoscono la figura del luparo), è diventato estremamente elusivo e timoroso nei confronti dell'uomo, suo unico "predatore". E' pur vero che a causa della spazzatura abbandonata nelle strade i lupi talvolta si sono spinti all'interno dei paesi (per loro l'immondizia è un banchetto gratuito), bisogna però ricordare che non si verificano attacchi di lupo all'uomo da oltre 200 anni. Purtroppo l'odio verso quest'animale non deriva solo dalle fiabe, ma anche dalla competizione con l'uomo. I lupi mangiano le pecore, è vero, ma prima degli anni '70 i "veri" pastori conoscevano bene i rischi e proteggevano il bestiame controllandolo quotidianamente, facendolo sorvegliare dai cani addestrati e rinchiudendolo in luoghi sicuri e recintati durante la notte. Tutto ciò molti pastori non sono più disposti a farlo, pretendendo di lasciare le greggi allo stato brado, essendosi ormai abituati all'assenza dei lupi che fino a 40 anni fa avevano quasi raggiunto l'estinzione. Anche molti cacciatori sono infastiditi dalla presenza del lupo e lo accusano di rubar loro la cacciagione, senza tener conto che il numero di cinghiali e cervi nelle nostre montagne è ormai altissimo; problema ulteriore è l'uccisione da parte dei lupi dei cani da caccia, ma ciò è spesso inevitabile in quanto per un branco è inammissibile l'ingresso di un consimile nel proprio territorio. Infatti bisogna ricordare che cani e lupi sono essenzialmente la stessa specie, l'uno deriva dall'altro e la loro unione porta ad ibridi cane-lupo che minacciano sia la purezza genetica e la salute del lupo italiano sia il suo rapporto con l'uomo in quanto la presenza di cani randagi e inselvatichiti ha creato spesso lesioni al bestiame domestico, danni imputati ingiustamente ai lupi.

Io credo si possa trovare una convivenza, ma è necessario accettare compromessi da entrambe le parti. E' stato proposto un piano di conservazione, in attesa di approvazione, scritto dai più importanti esperti di lupi in Italia; tale piano prevede l'abbattimento di saltuari lupi che creano estremi danni ai pastori nonostante la presenza di cani addestrati e recinzioni elettrificate, per un massimo di 60 individui l'anno. Di conseguenza l'uccisione del lupo avverrebbe solo ed esclusivamente dopo la messa in opera di tutte le altre azioni di prevenzione e mitigazione di attacchi da parte dei predatori. Inoltre in questi casi gli abbattimenti sarebbero mirati, al contrario di quanto avviene nel bracconaggio; infatti secondo alcuni studi condotti all'estero l'uccisione di lupi "random" può destabilizzare la gerarchia all'interno del branco e quindi portare ad un aumento delle predazioni di animali domestici, non riuscendo più i lupi a procacciarsi la selvaggina. Attualmente i lupi in Italia sono circa 2000 (stime ancora da accertare) e ritengo che questo piano possa essere un input per una coesistenza uomo-lupo, un compromesso tra chi lo vuole presente nelle nostre montagne e chi invece desidera proteggere il proprio riscontro economico.

Irene Zuchegna

10° Convegno micologico alpino. Come noto, l'ultima settimana di agosto si svolgerà la tradizionale settimana per lo studio della flora micologica alpina. Appuntamento a Vigo di Fassa (Trento) dal 28 agosto al 4 settembre. Organizzatore Carmelo Murabito; micologo Andrea Traversi.

Le attività del secondo semestre 2016

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

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 17,00 alle 17,30) il riconoscimento dei 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:

12 settembre 2016: Iscrizione al Corso Micologico
Corso di formazione micologica per il rilascio dell'attestato necessario all'autorizzazione alla raccolta dei funghi nel Lazio *(vedi spazio corsi).*

3 ottobre 2016: Funghi alpini
Conversazione di Andrea Traversi, a poche settimane dal Convegno a Vigo di Fassa.

10 ottobre 2016: Erbe autunnali.
Conversazione a cura del Comitato botanico.

17 ottobre 2016: Funghi dal vivo
Lezione "interattiva" di Andrea Traversi, che con il suo particolare metodo didattico stimola i presenti all'esame dei caratteri macroscopici dei funghi.

24 ottobre 2016: I funghi di Todi
Sarà Antonio Mallozzi a improvvisare una lezione sui funghi raccolti nel week end.

31 ottobre e 7 novembre 2016: vedi riquadro Mostra

14 novembre 2016: Orientamento e uso del GPS
Bruno Caporaletti ci fornirà preziose informazioni sulle precauzioni da adottare quando ci si addentra nei boschi, con particolare riferimento all'uso del GPS.

21 novembre 2016: Bacche commestibili
Il socio e consigliere Antonello Senni ci illustrerà le principali bacche per uso alimentare che possiamo incontrare nelle nostre escursioni.

28 novembre 2016: Pronto soccorso erboristico – seconda parte *(vedi spazio conferenze)*

5 dicembre 2016: L'odore dei tartufi
Achille Zuchegna, nella stagione che offre le migliori prelibatezze sotterranee, ci mostrerà dal vivo alcune specie tipiche.

12 dicembre 2016: Conversazione da definire

Conferenze in sede

28 novembre 2016: Pronto soccorso erboristico - parte seconda
Conferenza di Giuseppe Castelli, erborista, già nostro ospite a maggio, quando ha tenuto la prima parte della conversazione.

I nostri corsi

CORSO DI FORMAZIONE MICOLOGICA

Il corso è finalizzato al conseguimento dell'attestato necessario per il rilascio del tesserino di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998).
Le lezioni si svolgeranno nei giorni 19/21/23/26/28/30 settembre 2016 dalle ore 17,10 alle ore 19,30, presso il circolo "Baglioni" DLF Roma in via Scalo San Lorenzo 16. Per approfondire quanto appreso nel corso, verrà organizzata una escursione didattica il 1° ottobre in località che verrà indicata durante le lezioni.
La partecipazione al corso è gratuita per i Soci con il solo contributo di 10€ per il materiale didattico. **E' necessario prenotarsi** presso la Segreteria del corso (06/5503451 – Pina Incitti) oppure tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione al corso lunedì 12 settembre** dalle ore 17,00 alle ore 19,00 presso lo stesso circolo, sino al limite massimo di 25 partecipanti. Per ulteriori informazioni telefonare al numero 06/2418636 (Antonio Mallozzi).

MOSTRA MICOLOGICA AUTUNNALE

Come sottolineato dal Presidente Luigi Corbò nel suo editoriale, Nuova Micologia è intenzionata ad organizzare, presso l'Aranciera del Semenzaio di San Sisto, la XV edizione della mostra "I funghi e il bosco", che ha sempre riscosso un grande successo di pubblico.
Poiché a causa della gestione Commissariale di Roma Capitale non si è potuto concordare la data della manifestazione e le modalità della collaborazione con l'Assessorato e il Dipartimento competenti, non siamo in grado di darvi la data esatta della manifestazione.
Ci auguriamo di organizzare la mostra nel primo week end di novembre; a tal fine, nel programma abbiamo riservato all'evento i lunedì che precedono e seguono tale fine settimana.
Terremo informati i Soci e gli Amici a mezzo posta elettronica.

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. I nostri organizzatori/micologi provvedono, infatti, a visitare anticipatamente i luoghi dell'escursione per prevenire eventuali mancate raccolte, fornendo alternative o rinviando l'escursione: è pertanto ***indispensabile il contatto con l'organizzatore****.*
Nel ribadire 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 5 euro a carico di ciascun adulto "non socio" che verrà riscosso dall'organizzatore.
Si consiglia di essere puntuali anticipando l'appuntamento di 10-15 minuti.

Sabato 17 settembre 2016: Bracciano
Appuntamento all'ingresso di Bracciano alle 8,45 presso il parcheggio del supermercato: arrivando da Roma per la Braccianese Nuova (SS 493) il parcheggio si trova sul lato destro, 150 m. prima della rotatoria che si trova al Km. 23. Da lì ci recheremo nel bosco che al momento offrirà la garanzia di migliore raccolta. Ci condurrà la micologa Federica Costanzo. Per prenotarsi chiamare Carmelo Murabito al 3898174319 entro il 14 settembre. Chi lo desidera può fermarsi a pranzo.

Sabato 24 settembre 2016: Collegiove
Fausto Museo (tel. 33836546529) ci accompagnerà alla ricerca di funghi nei boschi della riserva naturale dei Monti Navegna/Cervia. Dopo la determinazione del raccolto da parte del micologo Fabio Sebastianelli, chi lo desidera potrà trattenersi per il pranzo in un locale del luogo. Appuntamento alle ore 9.00 nella piazzetta di Collegiove. Prenotazione entro il 21 settembre.

Sabato 1° ottobre 2016: Escursione di fine corso

Sabato 8 ottobre 2016: Bassano Romano
Il micologo Achille Zuchegna ci accompagnerà nel bosco di Bassano. L'appuntamento è alle ore 8.45 presso il Bar "Rosa di Rosa Guerino" in Via S. Vincenzo 65 a Bassano Romano: venendo dalla Cassia, poi entrati nell'abitato di Bassano, si trova dopo la salita e prima del bivio. Per prenotarsi telefonare a Carmelo Murabito al 3898174319 entro il 5 ottobre 2016. Pranzo libero.

Sabato 15 ottobre 2016: Campaegli
Il micologo Andrea Traversi ci aspetta alle ore 9.00 all'ingresso di Cervara di Roma, che si raggiunge facendo l'A24 poi uscire a Vicovaro-Mandela, prendere la Tiburtina, passando per Arsoli poi Cervara. Tempo 70' circa. Prenotazioni: Carmelo Murabito tel. 3898174319 entro il 12 ottobre. Vista la presenza di splendidi prati, si consiglia il pranzo al sacco.

Domenica 16 ottobre 2016: Safari fotografico a Villa Pamphilj
Visto il buon risultato dello scorso anno, viene riproposto un evento dedicato esclusivamente alla fotografia, finalizzato a favorire la partecipazione al concorso

di quest'anno anche dei meno esperti, ai quali Antonio Lavagno potrà fornire qualche consiglio tecnico nel corso della mattinata.
Appuntamento alle ore 9,30 all'ingresso della villa, in via Aurelia Antica 183.
Comunicare la propria partecipazione al 3315870610.

21, 22 e 23 ottobre 2016: Week End micologico a Todi *(vedi riquadro)*

Sabato 29 ottobre 2016: Oriolo Romano

La micologa Federica Costanzo ci accompagnerà nella faggeta di Oriolo. Appuntamento alle ore 9.00 nella piazza antistante la Chiesa del paese. Per raggiungere Oriolo percorrere la Braccianese, poi proseguire per Manziana, quindi per Oriolo a circa 60 km da Roma. Prenotazioni: Carmelo Murabito al 3898174319 entro il 9 ottobre. Pranzo al sacco con picnic nel bosco.

Sabato 19 novembre 2016: Manziana

Alle ore 9.00 Alberto Tomassi attenderà i partecipanti presso il centro commerciale di Manziana. Dopo la raccolta il micologo Andrea Traversi ci illustrerà i funghi raccolti. Chi vuole può trattenersi a pranzo. Prenotarsi chiamando Alberto Tomassi al 337796925 con 3-4 gg. di anticipo.

Sabato 3 dicembre 2016: Nettuno

Alle ore 8.45 appuntamento nel Piazzale antistante la basilica di Santa Maria Goretti in fondo al lungomare di Nettuno. Quindi si andrà nel vicino bosco del Foglino (Trecancelli) dove, dopo la raccolta il micologo Renato Fortunati ci illustrerà il raccolto. Chi desidera può fermarsi a pranzo in pescheria. Prenotarsi entro il 30 novembre chiamando Claudio Prandi al 3896889105.

Sabato 10 dicembre 2016: Santa Severa

Antonio Mallozzi ci accompagnerà nel bosco vicino. Alla fine dell'escursione ci illustrerà i funghi raccolti. L'appuntamento è per le ore 9.00 all'uscita del casello dell'autostrada Roma–Civitavecchia a Santa Severa, presso il parcheggio del supermercato. Prenotarsi entro mercoledì 7 dicembre chiamando Carmelo Murabito al 3898174319. Chi lo desidera può trattenersi a pranzo.

Domenica 18 dicembre 2016: Pranzo sociale

Ci scambieremo gli auguri di Natale durante il **pranzo** in un ristorante ancora in corso di individuazione.
L'appuntamento è per **domenica 18 dicembre, alle ore 13,00**.
Al termine del pranzo avrà luogo il tradizionale scambio di regali: ogni partecipante avrà cura di consegnare all'ingresso in sala il suo dono, assolutamente anonimo. I "pacchetti" saranno numerati e poi estratti a sorte.
Maggiori dettagli verranno forniti a mezzo posta elettronica.

WEEK-END MICOLOGICO A TODI

Venerdì 21 – sabato 22 – domenica 23 ottobre 2016

Trascorreremo il week-end a TODI nella valle Tiberina presso l'hotel TUDER situato ad 1Km dalla piazza del Popolo e 300 mt. da Porta Romana a Via Maestà dei Lombardi 13. Il week end con trattamento di pensione completa inizia con la cena del venerdì e finisce con il pranzo della domenica. Il costo del soggiorno in camera doppia è di euro 150 a persona per i soci ed euro 160 per i non soci (camera singola, rispettivamente, euro 180 e 190). Per la prenotazione contattare Carmelo Murabito al 3898174319 entro il 10 ottobre e versare euro 50 cadauno in acconto. Oltre al pagamento diretto, è possibile eseguire il versamento mediante bollettino di C/C Postale n. 16519043 oppure bonifico bancario su codice IBAN: IT 82 K 07601 03200 000016519043; in entrambi i casi, intestato a: Nuova Micologia, via Venanzio Fortunato n. 54 – 00136 Roma. Copia del versamento dovrà pervenire a Carmelo Murabito (3898174319) entro la data suddetta, per acquisire la priorità di prenotazione.

Per raggiungere Todi, percorrere l'autostrada A1, uscire ad Orte e prendere la St E45 (Perugia/Cesena); quindi uscire a Todi Sud, poi seguire le indicazioni per Todi centro.

Anche un Homo nella top ten degli organismi viventi scoperti nel 2015

In occasione del 23 maggio, giorno in cui ricorre la data di nascita del grande naturalista Carlo Linneo, padre della moderna tassonomia, è stata stilata la classifica dei 10 organismi più interessanti scoperti o classificati nel 2015. L'iniziativa viene realizzata tutti gli anni dallo statunitense International Institute for Species Exploration.

Quest'anno uno dei dieci premi è stato assegnato... a un essere umano.

Il genere *Homo* si allarga infatti con la scoperta di *Homo naledi* Berger et al., i cui fossili erano stati rinvenuti in un sistema di caverne in Sudafrica già nel 2013, ma lo studio che ha condotto alla nuova classificazione si è concluso lo scorso anno. Si tratta di un ominide di circa 150 cm. di statura, rinvenuto in 15 esemplari. Non è ancora nota l'età dei reperti.

La descrizione e le foto di questo e degli altri organismi premiati sono pubblicate al seguente indirizzo internet:

http://www.lescienze.it/news/2016/05/23/foto/esf_top_ten_nuove_specie-3096370/1/#1

Antonio Lavagno

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

YOUTUBE: http://www.youtube.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 annuali per il 2016.

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 29 febbraio.

Naturalmente - **notiziario di Nuova Micologia**

NUMERO DODICI – Secondo semestre 2016

Comitato di redazione: Teresa Onori (coordinatrice), Maria Gabriella Cruciani, Antonio Lavagno, Antonella Messina, 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