



# *Naturalmente*

*Notiziario di Nuova Micologia*

*Numero 14  
Secondo semestre 2017*

**INDICE**

|   | pag. |
|---|------|
| Editoriale.....   | 3    |
| <i>Naturalmente ... FUNGHI</i> .....  | 4    |
| Giro d'orizzonte .....  | 6    |
| I funghi di Villa Ada .....   | 8    |
| Monitoraggio della flora fungina a La Chanéaz (CH) .....                    | 11   |
| Il <i>Coprinus comatus</i> , un potenziale amico per la nostra salute ..... | 16   |
| Concorso fotografico 2016 .....   | 18   |
| Schede: Le erbe dei nostri campi, <i>Foeniculum vulgare</i> .....           | 19   |
| L'angolo delle ricette .....  | 20   |
| Ospiti illustri: Serena Dainotto .....                                      | 21   |
| Le attività del secondo semestre 2017                                       |      |
| Lunedì al circolo .....   | 26   |
| Corsi di formazione .....   | 27   |
| Escursioni didattiche .....   | 28   |



In prima di copertina:

***Mycena renati*** Quéé.

Particolare della foto "Sorvegliano ansiosamente" di Amedeo Schipani, in concorso nella sezione micologica del 2016. E' una specie lignicola di piccola taglia, caratterizzata dal cappello rosato e dal gambo giallo.



In ultima di copertina:

***Carduus*** sp

Particolare della foto "Grillo in testa" di Luciano Zonetti, in concorso nella sezione botanica del 2016. Con il termine "Cardo" si definiscono numerose specie molto simili tra loro.

*e*care amiche e cari amici,

la recente assemblea nella quale abbiamo festeggiato i primi venti anni di attività, e la successiva riunione del Consiglio Direttivo hanno sensibilmente integrato i comitati scientifici ed operativi della nostra associazione allo scopo di ampliare la gamma delle attività e dei servizi per i soci tenendo conto che da settembre la sede di Scalo San Lorenzo sarà totalmente a disposizione di Nuova Micologia.

Invito tutti i soci a contribuire a questo processo di sviluppo partecipando attivamente, apportando idee, offrendo la propria disponibilità a collaborare in sede.

L'Assessora alla Sostenibilità Ambientale di Roma Capitale Pinuccia Montanari ha avviato diverse iniziative al fine di garantire la manutenzione, la promozione e il recupero del verde e del paesaggio, la riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>, la tutela della biodiversità, la valorizzazione e conservazione di parchi, riserve, aree naturali protette, giardini e ville storiche.

In tale ambito un significativo ruolo di supporto potrà essere svolto dal sistema delle 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.

Siamo fiduciosi che la Sindaca Raggi vorrà concederci come lo scorso anno la prestigiosa sede per la sedicesima edizione della mostra che, oltre ad essere un'occasione d'incontri tra esperti e appassionati, è 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.

Le attività del secondo semestre sono dettagliatamente riportate a partire da pagina 26; tra queste l'undicesima edizione del Convegno per lo studio della Flora Micologica Alpina, che avrà luogo a Baselga di Pinè, tra il 26 agosto e il 2 settembre 2017.

Un affettuoso ringraziamento va a Teresa Onori, che per sette anni ha guidato con grande passione e capacità la redazione della nostra rivista Naturalmente, che per suo merito è apprezzata dai soci e dagli appassionati del settore. Al suo successore, Massimo Sinibaldi, rivolgiamo i migliori auguri di buon lavoro.

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*

***Exsudoporus permagnificus*** (Pöder) Vizzini, Simonini & Gelardi  
= ***Boletus permagnificus*** Pöder  
? = ***Boletus siculus*** Inzenga

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Regno:              | Fungi                     |
| Phylum (Divisione): | Basidiomycota             |
| Sub Phylum:         | Agaricomycotina           |
| Classe:             | Agaricomycetes            |
| Ordine:             | Boletales                 |
| Famiglia:           | Boletaceae                |
| Genere:             | Exsudoporus               |
| Specie:             | Exsudoporus permagnificus |

La Specie poco nota o pressoché sconosciuta presenta invece delle caratteristiche che la rendono unica tra le Boletaceae europee. Identificata inizialmente dal micologo italiano C.L. Alessio come *Boletus frostii* Roussel, venne in seguito ricondotta dallo stesso autore a *Boletus siculus* Inzenga, entità descritta dal micologo siciliano nella seconda metà dell'800. La specie venne successivamente descritta come nuova per la



scienza dall'austriaco Pöder nel 1981. *Boletus permagnificus* Pöder attribuito originariamente alla polifiletica sez. *Luridi* del genere *Boletus* si caratterizza per le generali colorazioni rossastre dei basidiomi a maturazione, i pori secernenti goccioline giallo-dorate negli esemplari giovani e freschi, il gambo vistosamente reticolato, il viraggio al blu intenso dei tessuti lesionati e il sapore mite o acidulo. Recenti studi di biologia molecolare supportano però la distinzione al rango di genere di questa specie e di almeno altri due taxa di origine americana (*B. frostii* e *B. floridanus* Singer). Il nuovo genere *Exsudoporus* Vizzini, Simonini & Gelardi, con esplicito riferimento alla presenza di pori secernenti un essudato, è stato quindi creato per allocare queste specie. È verosimile che a livello mondiale esistano altrettante entità ascrivibili a questo genere.

I basidiomi presentano un cappello mediamente carnoso con una superficie glabra di colore da rosso sangue a rosso carminio scuro, spesso con zone decolorate

all'arancio verso il margine, lentamente ma vistosamente virante al blu-nerastro alla manipolazione, in particolare nei giovani esemplari. I tubuli, più corti dello spessore della carne del cappello, sono di colore giallo pallido e virano al blu al taglio; i pori da aranciosato a rosso-sangue uniforme ma talvolta giallo-aranciati al margine, virano al blu scuro alla pressione e negli esemplari giovani e freschi essudano numerose goccioline giallo-oro che tendono poi a scomparire con la crescita. Il gambo è generalmente attenuato all'apice e appuntito all'estrema base, molto radicante; giallo all'apice altrove arancio-giallastro è ricoperto quasi interamente da un reticolo a maglie sottili, strette e allungate, di colore rosso vivo, blu alla pressione. La crescita è in genere connata a tre o più individui o comunque gregaria, talvolta con esemplari emergenti dal gambo di altri sporofori. La carne di colore bianco-giallastra, dapprima soda e compatta, diventa presto molle; virante all'azzurro al taglio presenta odore gradevole fruttato e sapore mite-acidulo.



All'osservazione microscopica le spore, bruno-olivastre in massa, si presentano ellittico-fusiformi, lisce e guttulate. La commestibilità di questa specie è condizionata ad una prolungata cottura (almeno venti minuti), ma considerata la rarità sarebbe opportuno astenersene dal consumo.

L'habitat di crescita di questa particolare Boletacea è rappresentato da boschi termofili di latifoglie, in ambiente mediterraneo, soprattutto in presenza di roverella (*Quercus pubescens*), ma anche *Q. cerris* e *Q. suber*. Predilige substrati sabbiosi ed è reperibile da agosto fino a ottobre ai margini dei boschi, cioè in luoghi caldi, aperti e soleggiati. Gli esemplari in foto sono stati raccolti insieme al micologo M. Gelardi presso il bosco di Tre Cancelli, Nettuno (LT), ai margini di una radura e in presenza di *Q. robur*, *Q. cerris* e *Phyllirea angustifolia*.

*E. permagnificus* è indubbiamente, tra i boleti, una specie molto appariscente per via della colorazione rosso carminio degli sporofori, per il fatto che si presenta sempre gregario e spesso cespitoso e per la presenza sulla superficie imenoforale, in esemplari giovani e freschi, di numerose goccioline giallo-oro. In merito a questa peculiarità, vorrei segnalare, dopo averle personalmente assaggiate, che tali goccioline hanno un sapore decisamente salato, paragonabile a quello delle "lacrime". Avendo avuto l'occasione di discutere di questo aspetto con il micologo F. Bellù, egli suggeriva che come per le piante alofile (ovvero quelle specie vegetali che si sono adattate a sopravvivere anche a elevate concentrazioni saline) anche questa specie potrebbe possedere dei meccanismi che le consentono di concentrare il sale presente nel terreno ed eliminarlo attraverso l'essudato delle goccioline. Purtroppo non esiste bibliografia specifica che possa supportare quella che per ora rimane una semplice curiosità.

*Federica Costanzo*

Bibliografia essenziale:

- R. Galli, 2013: I Boleti, 4<sup>a</sup> edizione, Micologica.

- R. Pöder, 1981: *Boletus permagnificus* sp. nov., Sydowia- Annales Mycologici Vol. XXXIV p.149-156.

## **Giro d'orizzonte**

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

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

### **CORSI DI AGGIORNAMENTO PER MICOLOGI**

In Friuli Venezia Giulia, a Paluzza (UD), dall'1 al 3 settembre Matteo Gelardi terrà un Corso di Aggiornamento sull'Ordine Boletales. Informazioni: Segreteria CEFAP 0432.821111 – info@cefap.fvg.it

Le Regioni Liguria e Piemonte promuovono un Corso di Formazione per il conseguimento dell'Attestato di Micologo, per il biennio 2017-2018. Il corso, attualmente, è già iniziato ma l'ente gestore del corso di formazione ha deciso di allargare alcuni moduli didattici a un limitato numero di partecipanti esterni. In sostanza, si potrà prendere parte a due appuntamenti (le c.d. "settimane residenziali", 5 giornate interamente dedicate alla pratica ispettiva e di riconoscimento delle specie), pur non essendo iscritti al Corso di Formazione. I due appuntamenti sono quelli che avranno luogo: in Piemonte a Valloriate (CN), dal 25 al 29 Settembre; in Liguria a Calizzano (SV), dal 16 al 20 Ottobre. In aggiunta, a Torino dal 4 all'8 Settembre, si terrà un altro modulo dello stesso Corso, con meno pratica e più didattica (riguardante, soprattutto, la micotossicologia, curata dal Dott. C. Angelini).

Per informazioni più dettagliate, il referente è il Micologo Nicola Sitta, contattabile tramite email all'indirizzo nicolasitta@libero.it

Dal 4 al 7 ottobre, ad Acquapartita di Bagno di Romagna (FC), si svolgerà il Corso Nazionale di Approfondimento micologico sul tema: "Interventi per sospette intossicazioni da funghi, verifiche su funghi freschi, secchi e altrimenti conservati". Il termine per l'iscrizione (costo di circa 300 euro), è il 17 Settembre. Maggiori informazioni da richiedere, per email, all'indirizzo tanioscar@gmail.com

Si svolgerà a Sarzana (SP), dal 27 al 30 Novembre, la seconda edizione del Corso di aggiornamento per micologi su "Il controllo micologico, igienico-sanitario e merceologico dei funghi secchi e diversamente conservati". Tutte le informazioni e la modulistica per l'iscrizione al link:

[http://www.micamo.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=85&Itemid=183&lang=it](http://www.micamo.com/index.php?option=com_content&view=article&id=85&Itemid=183&lang=it)



## GIORNATE DI STUDIO/CONVEGNI/COMITATI SCIENTIFICI/MOSTRE

Alla pagina web <http://ambresadola.it/appuntamenti-annuali> è disponibile il calendario delle iniziative micologiche per il 2017 organizzate sul territorio nazionale da Associazioni e Gruppi micologici aderenti all'AMB. Molto ricco, in particolare, il programma estivo e autunnale per quanto riguarda le mostre di funghi.

### Mostra permanente di Funghi freschi a Bormio.

Il Gruppo Micologico della Alta Valtellina organizza a Bormio (SO), dall'1 al 18 Agosto, una Mostra micologica permanente presso i Giardini K2 (Via Walter Tobagi) con esposizione di esemplari freschi.

Il G.E.M.A. (Gruppo Ecologico Micologico Abruzzese), in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università dell'Aquila, organizza il XXIV Convegno annuale su "Taxa e Cenosi Fungine nell'Area del Mediterraneo" dal 5 all' 8 ottobre, a Villetta Barrea (AQ), nel Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise.

Per l'iscrizione è possibile utilizzare la modulistica disponibile alla pagina:  
<http://www.gemabruzzo.it/Convegniannuali.htm>

### Multicongresso 2017 in Spagna dal 28 Ottobre al 4 novembre a Potes/Ojedo.

La Società Micologica di Cantabria organizza questo evento molto particolare, che raggruppa in realtà in un'unica sede quattro distinti appuntamenti micologici: le XXV Giornate Micologiche della C.E.M.M.; le Giornate Europee del Cortinario (J.E.C.); il IX Incontro dell'Arco Atlantico di Micologia; il IV Incontro del Fungo Ipogeo Iberico-Insulare. Il ricchissimo e dettagliato programma può essere consultato, in lingua italiana, all'indirizzo:

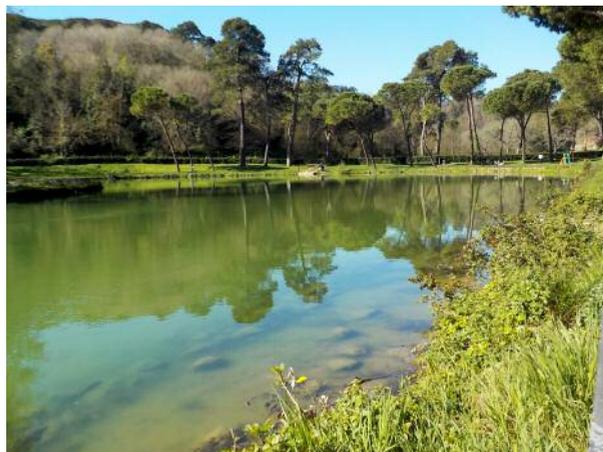
<http://somican.com/presentazione-multicongresso-2017-micologia-somican/>

## NUOVO GRUPPO MICOLOGICO NELLA PROVINCIA DI ROMA

Si chiama Associazione Micologica Ladispolana "Regnum Fungorum" l'ultimo nato tra i gruppi associativi micologici della Provincia di Roma. La sede si trova a Ladispoli, presso il Centro di Aggregazione Giovanile di Viale dei Narcisi snc (adiacente a Viale Mediterraneo). La sede è aperta, dalle 17.00 alle 18.30, nei giorni di Martedì, Giovedì e Sabato.



## I funghi di Villa Ada



Villa Ada è uno dei parchi pubblici più grandi di Roma, il secondo dopo Villa Doria Pamphilj. Esso è collocato nella zona settentrionale della città, sulla via Salaria tra il quartiere Trieste e quello dei Parioli.

All'interno sono inseriti diversi edifici neoclassici, tra i quali la Villa Reale (ora utilizzata dalle Legazioni diplomatiche egiziane in Italia).

La zona aperta al pubblico è stata attrezzata con un percorso circolare di quattro chilometri intorno alla villa, comprende inoltre vari percorsi trasversali, alcuni dei quali sono sentieri scorciatoie che attraversano i boschetti o le zone praticole.

Il parco di Villa Ada è composto per la maggior parte da alberi, e per una minore restante parte da prati domestici con arbusti, residui delle attività agro-pastorali dei periodi prima del 1700; dopo tale data sono intervenute delle modifiche per le progettazioni dei giardini.

Le diversità di specie arboree presenti di origine autoctona sono di grande interesse, in quanto rendono questo parco un insieme di boschi, sia composti da un unico tipo di esemplari di alberi, sia formati da varietà arboricole miste.

Le specie arboree maggiormente presenti sono i pini (*Pinus pinea*, *Pinus pinaster*, *Pinus nigra*), ma all'interno delle zone praticole e al loro limitare vegetano gruppi di robinie (*Robinia pseudoacacia*), cedri del Libano (*Cedrus libani*), larici (*Larix*), tassi (*Taxus baccata*), olivi (*Olea europaea*), noci (*Juglans regia*, *Juglans californica*) ed aceri (*Acer*). I boschi sono composti da lecci (*Quercus ilex*) ed alloro (*Laurus nobilis*), altri da diverse specie di quercia come la roverella (*Quercus pubescens*) ed elci, altri ancora misti con larici (*Larix decidua*), abeti rossi (*Picea abies*) e cipressi (*Cupressus sempervirens*) lungo i sentieri.

Nella zona del laghetto inferiore, l'isola è caratterizzata dallo svettare dei pioppi (*Populus alba*) e dai salici (*Salix babylonica*) che si specchiano sull'acqua, dall'albero dei tulipani (*Liriodendron tulipifera*) con dei bellissimi fiori in estate, ed è circondata dalle passeggiate costeggiate da ippocastani (*Aesculus hippocastanum*), tigli (*Tilia*), pini ed olmi (*Ulmus minor*).

Gli ippocastani sono fra le specie arboree importate e piantate nel parco della Villa, insieme alle palme da dattero (*Phoenix dactylifera*), le magnolie (*Magnolia grandiflora*), gli alberi di Giuda (*Cercis siliquastrum*), *Liquidambar*, le sequoie dell'America (*Sequoiadendron giganteum*) e la metasequoia dall'Asia (*Metasequoia*) [1].

Una tale varietà di alberi e arbusti rende possibile la comparsa in periodi dell'anno, idonei per clima ed umidità, di varie specie fungine, alcune di queste

anche poco comuni. Così può essere interessante, per chi ne è appassionato, anche poter scoprire le varietà di funghi che crescono nel verde o alla base degli alberi. Non tanto per la loro possibile raccolta in base alle caratteristiche di commestibilità o tossicità, ma piuttosto per una loro attribuzione di genere, se non proprio di specie, considerando che, viene riportato, ne siano conosciute circa centomila sulle oltre un milione di specie fungine complessive esistenti. Inoltre non è secondario il possibile utilizzo dei funghi come indicatori biologici dello stato di salute e dell'inquinamento delle aree verdi e di un sistema complesso come il suolo [2].

E' stato sorprendente rendersi conto di quante varietà di generi e specie di funghi crescono all'interno del parco di Villa Ada, sia sotto gli alberi sia sui legni danneggiati e quelli morti delle piante, anche cadute a terra. Come se questo parco fosse un grande e diversificato impianto sperimentale dove le varietà micologiche si alternano a seconda dei periodi stagionali e delle fasi climatiche.

Le specie lignicole riscontrate sono varie e presenti in tutti i mesi dell'anno, sia quelle parassite che



*Myriostoma coliforme*

causano danni agli alberi sia quelle saprofiti che proliferano ormai sulle piante morte. Fra le specie parassite dannose per le piante oltre che saprofiti si riscontrano i *Ganoderma*, gli *Inonotus*, l'*Armillaria*, il *Meripilus*, i *Trametes* ed anche le *Auricularia*, il *Pleurotus ostreatus*, i *Pluteus*, la *Flammulina velutipes*.



*Amanita vittadinii*

Sono presenti anche molti funghi terricoli, ad esempio in autunno fanno la loro comparsa i cantarelli (*Cantharellus cibarius*), varie specie di *Mycena*, diverse varietà di Russule (*Russula albonigra*, *Russula ochro-spora*, *Russula violeipes*) e *Xerocomus* (*Xerocomus ferrugineus*, *Xerocomus rubellus*), l'*Helvella crispa*, qualche *Boletus* ed alcuni Lattari (*Lactarius atlanticus*, *Lactarius mairei*). In inverno è ancora possibile trovare la *Lepista sordida* nei prati. In primavera fra il folto degli alberi e fra gli arbusti, nascosti dalle foglie cadute, nascono gli *Entoloma*. In estate sono presenti le Russule (*Russula vesca*) come gli *Xerocomus*.

Oltre alle menzionate varietà fungine più note, vi sono alcuni funghi non molto comuni che crescono in particolari zone arbustive di Villa Ada. Un esempio è il *Myriostoma coliforme*

trovato nel terreno oltre l'area dei campi. Una bella *Amanita (Amanita vittadini)*, con la particolarità di essere saprofita, è apparsa nei prati in alcune giornate di tarda estate dopo i primi temporali.

I funghi avvistati e fotografati all'interno del parco di Villa Ada in diversi periodi dell'anno sono stati registrati in schede compilate con l'ausilio di testi trovati in bibliografia [3-11] e sotto la supervisione di Andrea Traversi. Le schede sono state prodotte in base alla loro caratteristica di essere **funghi simbionti** (quando due tipi di organismi, come gli alberi ed i funghi, instaurano una associazione vantaggiosa per entrambi, ad esempio attraverso lo scambio reciproco di sostanze nutritive), **funghi parassiti** (funghi che assorbono il loro nutrimento da altri organismi viventi come le piante, ma anche da altri miceti, danneggiandoli e spesso portandoli alla morte) e/o **funghi saprofiti** (funghi che si nutrono di materia organica morta o in decomposizione, come ceppi o rami marcescenti e foglie del sottobosco. Si dicono saprotrofi quando con la loro azione contribuiscono alla trasformazione delle sostanze organiche decomposte in minerali, che sono utili per le piante come nutrimento). Le schede verranno progressivamente pubblicate sul sito dell'associazione.

Desideriamo precisare che questo testo e le schede non hanno la pretesa di costituire riferimento per la sistematica né per la didattica di micologia, ma desiderano essere un aiuto per coloro che hanno sensibilità ed attenzione per l'ambiente naturale, nelle passeggiate in un parco cittadino come quello di Villa Ada. L'intento è quello di suscitare l'interesse verso questi strani e curiosi organismi appartenenti ad un Regno straordinario ed a sé stante rispetto a quello dei vegetali e quello degli animali.

Si consiglia in ogni caso di non raccogliere i funghi dei parchi cittadini (peraltro vietato dalle disposizioni vigenti), ma di osservarli e fotografarli, lasciandoli nel loro habitat: la maggior parte delle specie svolge un ruolo benefico verso alberi, piante e di conseguenza verso tutti gli altri organismi animali, compresi gli umani.

*Arnold Knijn e Amalia Ferretti*

#### Bibliografia

1. Alla scoperta di Villa Ada - Scuola Media "Sinopoli" - Circolo Legambiente "Sherwood"- (<http://lorenzograssi.it>)
2. Siniscalco C., Benedetti A., Campana L., Jacomini C., Mocali S. – I funghi come indicatori di qualità di suolo, (2011) Biologi Italiani N. 2, p. 29-40
3. Associazione Micologica Italiana Naturalistica Telematica (AMINT) – Tutto funghi (2015) Gruppo Editoriale Giunti
4. Fenaroli L. – Funghi (1998) Gruppo Editoriale Giunti
5. Galli R. – Le Russule (2003) Edinatura
6. Tosco U. – I Funghi (1983) Ed. Paoline
7. Ascarelli A., Sperati G. – Il mondo dei funghi. Regno dei funghi. (<http://www.ilmondodeifunghi.it>)
8. Atlante dei funghi – Micologia on-line. Agraria.org (<http://www.agraria.org/funghi.htm>)
9. Foto funghi – on-line. Associazione Micologica e Ecologica Romana (<http://www.ameronlus.it/fotofunghi/galleria.php>)
10. Rif. ricavato on line da <http://MushroomsExpert.com>
11. Rif. ricavato on line da Wikipedia (<https://it.wikipedia.org/wiki/Wikipedia>)

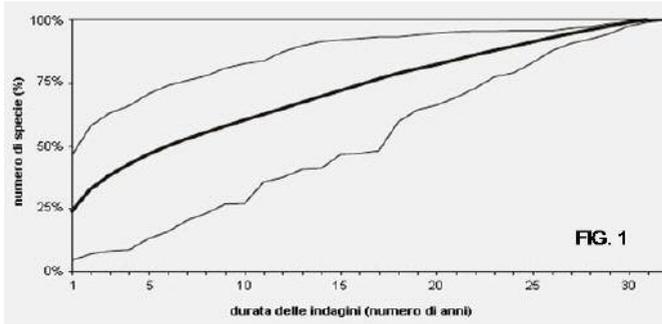
## ***L'esperienza trentennale di monitoraggio della flora fungina all'interno della riserva micologica di La Chanéaz (CH)***

I grandi cambiamenti nell'utilizzazione dei suoli avvenuti nell'ultimo secolo in Europa, ma non solo, hanno determinato un forte impatto negativo sulla flora fungina. Basti ad esempio considerare l'intensificazione delle superfici agricole che hanno causato la scomparsa di numerose specie di funghi caratteristiche di zone prative e pascoli, la distruzione di superfici incolte, soprattutto per l'estrazione della torba, con la conseguente regressione di comunità di funghi specifiche agli stagni, o le ampie deforestazioni che hanno privato lo studioso di elementi di confronto tra la flora in boschi vecchi o morti e quella esistente in foreste vegetative. Il sempre crescente inquinamento atmosferico e del suolo, a cui numerose specie fungine reagiscono in maniera altamente sensibile e le variazioni climatiche registrate negli ultimi decenni sono ulteriori fattori determinanti sulla evoluzione delle comunità fungine producendo a volte uno squilibrio tra i processi simbiotici tra funghi e le piante ospiti. Come conseguenza a tali problematiche, le specie spontanee sono oggetto di studi sempre più approfonditi in quanto le conoscenze attuali non sono spesso in grado di comprendere o di identificare con maggior precisione le cause di regresso di alcune specie.

Dal 1975 il Cantone di Friburgo (CH) ha istituito in prossimità di Payerne la riserva micologica di La Chanéaz per favorire ricerche micoecologiche. L'obiettivo era di ottenere maggiori conoscenze scientifiche sulla ecologia dei funghi forestali e sui danni potenziali ai quali tali specie potevano essere esposti, e di sviluppare una efficace politica di protezione dell'ecosistema. L'indagine, promossa dal "Institut Fédéral de Recherches WSL (Istituto Federale di Ricerca per la foresta, la neve ed il paesaggio)" è stata condotta ininterrottamente per ben 31 anni (1975-2006), e costituisce sino ad oggi un esempio unico di censimento di macromiceti e di osservazione della loro evoluzione nell'arco temporale di circa un terzo di secolo.

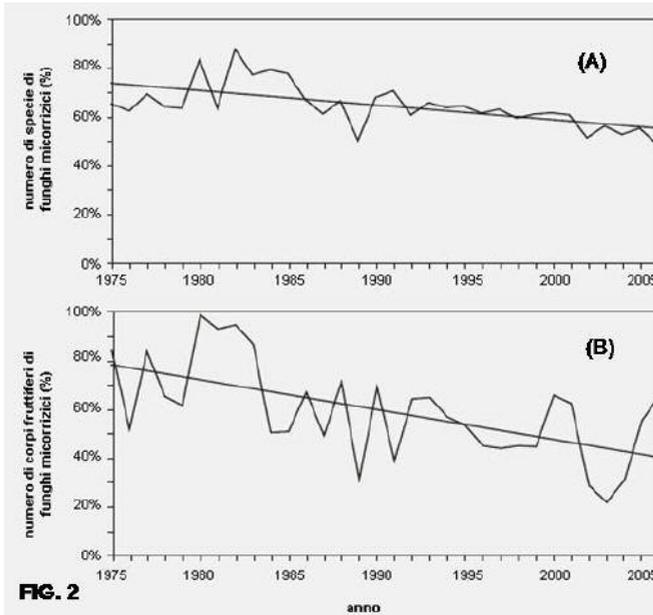
Sebbene tale studio sia stato concluso da oltre dieci anni, ci è parso opportuno riportarne, in questa sede, anche se in modo estremamente sintetico, alcune delle osservazioni più significative e le relative conclusioni [1-3].

La riserva micologica di La Chanéaz (altitudine 755 m. s.l.m.) si estende per un'area boschiva di 75 ettari non lontano dal lago di Neuchâtel e presenta condizioni climatiche che possono considerarsi non troppo dissimili da quelle delle nostre valli del Piemonte nord-occidentale, come da quelle di molte altre zone del centro Europa. Gli autori hanno specificato che nel periodo in cui lo studio è stato condotto, non sono stati registrati nelle zone interessate fenomeni di stress boschiva quali ad esempio forti fenomeni di siccità, incendi, tagli rasi di specie arboree od un abuso delle attività di raccolta. L'indagine è stata articolata mediante visite settimanali eseguite da maggio a novembre su cinque aree permanenti ognuna di 300 m<sup>2</sup>: su un totale di 418 specie di macromiceti censite, solo 4 hanno fruttificato ogni anno, mentre 106 specie sono state trovate in un solo anno (1975). La Fig. 1 mostra che solo attraverso uno studio condotto a lungo termine si può ottenere una immagine completa ed accurata della composizione della flora fungina. Ovviamente, la percentuale delle specie trovate al termine del lavoro (2006) risulta essere il 100% (418 specie). La linea in



un periodo di studio di 16 anni, sarebbero state censite mediamente i tre quarti delle specie presenti, ma solo la metà se il periodo veniva ridotto a sei anni. Durante un periodo di studio limitato ad un solo anno sarebbe stato censito solo un quarto delle specie, percentuale che sale al 50% per l'anno più ricco (2001), ma che scende al 5% nel 1989, l'anno peggiore. Lo studio ha anche dimostrato che l'attività di raccolta umana non ha influenzato in modo significativo l'evoluzione della flora fungina, argomento che rappresentava uno degli obiettivi della ricerca [4]. Tuttavia, esso ha anche evidenziato che il quantitativo dei corpi fruttiferi variava notevolmente da un anno all'altro. Ad esempio, in tutto il 1989, su una superficie di 1.500 m<sup>2</sup>, sono stati individuati solamente 182 corpi fruttiferi, mentre il valore massimo è risultato essere nel 1993 di ben 9.800.

Non è raro il caso che qualora si segua un processo in un arco di tempo molto esteso capiti di osservare effetti inaspettati e sorprendenti. E' questo il caso riscontrato all'interno della riserva di La Chanéaz: in diversi settori della riserva



mezzata riducendosi da circa l'80% al 40% (Fig. 2b). Gli autori si sono chiesti se tale fenomeno fosse un

neretto è costruita dai valori medi calcolati annualmente, mentre le altre due linee dai valori più alti e più bassi corrispondenti ad ogni raccolta. Dalla serie dei dati ottenuti si è potuto dedurre, retrospettivamente, che, ipotizzando

infatti è stata osservata una lenta e progressiva rarefazione della flora micorrizica sia in termini di biodiversità che di abbondanza dei corrispondenti sporofori (Fig. 2).

Per regressione lineare dei valori censiti annualmente, appare evidente che tra il 1976 ed il 2006, la percentuale di specie micorriziche è diminuita passando dal 75% a circa il 60% (Fig.2a), mentre la quota di funghi saprofiti era risultata quasi invariata. Nello stesso periodo, la percentuale dei corpi fruttiferi micorrizici rilevati si è addirittura di-

segno premonitore di un

lento decadimento dell'ecosistema boschivo

Per i funghi il bosco rappresenta l'habitat per eccellenza, ma il bosco può sopravvivere senza funghi?. Anche se non è ancora possibile rispondere in una maniera esaustiva a tale domanda, tuttavia i funghi svolgono un ruolo essenziale per un sano ecosistema, sia per la formazione dell'humus (ad opera delle specie saprofiti), sia per gli scambi nutritivi (ad opera delle specie micorriziche) con le piante ed erbacee. In particolare, i funghi micorrizici, che rappresentano la maggior parte dei macromiceti presenti in un bosco (generi *Amanita*, *Boletus*, *Tricholoma*, *Russula*, *Cortinarius* etc.), svolgono processi simbiotici selettivi con le radici arboree limitrofe: i funghi aiutano la pianta ad assorbire dal terreno acqua e sali minerali (biofertilizzatori), funzione essenziale sui suoli poveri od in caso di stress dovuto a siccità, ed a loro volta prelevano dalla pianta i carboidrati per loro vitali e che non sono in grado di produrre essendo organismi carbonio-eterotrofi. I funghi micorrizici sono inoltre in grado di proteggere le radici arboree da organismi patogeni e di filtrare alcune sostanze inquinanti.

Un effetto analogo a quanto osservato a La Chanéaz era già stato riscontrato tra il 1970 ed il 1990 nei Paesi Bassi con un forte calo della fruttificazione di funghi micorrizici, ed un corrispondente incremento di funghi saprofiti e parassiti. In quella circostanza era stato ipotizzato un legame tra quei cambiamenti e la presenza di un eccesso di azoto nel suolo (sotto forma inorganica di sali di nitrato), proveniente da aree coltivate sottoposte ad un intenso uso di fertilizzanti. Gli autori dello studio in oggetto hanno dedotto che similmente nella riserva di La Chanéaz i depositi di azoto inorganico potevano essere responsabili delle modificazioni osservate.



Nel 2001 è stato condotto uno studio con prove simulate consistenti nel trattare culture di alcune specie micorriziche con una quantità di nitrato di ammonio pari a  $150 \text{ Kg ha}^{-1} \text{ yr}^{-1}$  [5]. Dopo un anno di trattamento è stata osservata per la maggior parte delle specie esaminate una drastica diminuzione della produzione di sporofori, mentre tale effetto non veniva riscontrato per le comunità saprofiti. E' stato inoltre

rilevato che l'apporto di N, oltre a determinare una diminuzione della fruttificazione, provocava sul micelio un effetto contrattivo che ne impediva la formazione del tipico strato (mantello) attorno alle radici della pianta ospite (Fig. 3), cioè, in poche parole, inibendo le sue proprietà di scambio nutrizionale. Tuttavia, non appena le immissioni di azoto ritornavano ad un livello normale, la maggior parte dei funghi esaminati hanno mostrato funzioni micorriziche rigenerate, ristabilendo i processi nutrizionali tra i due partner, fungo e pianta. Questi effetti sono stati riscontrati nei Paesi Bassi dopo l'introduzione di norme atte a ridurre l'uso di azoto inorganico sotto in valori critici consentiti.

Oltre all'importanza per la nutrizione e la salute di una foresta, i funghi rappresentano anche una importante risorsa che è oggetto di fruizione da parte di una rilevante cerchia di popolazione durante le loro attività legate al loro tempo libero.



Una foresta gestita in modo sostenibile e con grande diversità di specie arboree è essenziale per il mantenimento di una elevata biodiversità di funghi forestali.

Ma anche una grande diversità di funghi rappresenta un requisito per avere una foresta sana. Nella Figura 4 viene riportato un esemplare di *Russula mustelina* F., un fungo micorrizico che cresce solo nelle foreste sane di abete rosso [6].

L'evoluzione delle comunità fungine è condizionata da un grande numero di fattori, la maggior parte dei quali sono

ancora poco noti ed altri completamente sconosciuti. L'umidità e la temperatura costituiscono senz'altro quelle condizioni che maggiormente ne influenzano la crescita e lo sviluppo. Se da un lato l'azoto inorganico rappresenta un effetto inibente, dall'altro l'aumento della temperatura del globo ha un effetto estremamente positivo. Come osservato presso La Chenéaz, il numero medio annuale di macromiceti è risultato passare da 1313 individui (registrati nel 1991) a 2730 negli anni successivi, mentre il periodo di fruttificazione protrarsi di circa due settimane. Questi risultati possono apparire contraddittori con i dati riportati in Figura 2. Occorre considerare che nel corso di uno studio a lungo termine i risultati ottenuti in un ecosistema complesso, cioè regolato contemporaneamente da differenti fattori spesso in antagonismo tra loro, solo raramente trovano una immediata accettazione; molto più frequentemente essi acquistano un loro reale e significativo riscontro solo dopo una attenta ed accurata analisi retrospettiva che può protrarsi anche per diversi anni. Le relazioni tra condizioni meteorologiche e la produzione di corpi fruttiferi non sono così banali e semplici come potrebbero sembrare. Temperature e precipitazioni sono certamente fattori importanti per la crescita dei funghi, ma da soli non sono in grado di spiegare il perché, ad esempio, in certi momenti ed in certi luoghi i funghi crescano più che in altri o perché ci siano buone o cattive annate di raccolta. Tali quesiti rimangono a tutt'oggi senza una risposta esaustiva. Alcune ricerche hanno dimostrato che non solo la siccità riduce la formazione di corpi fruttiferi, ma che apparentemente le condizioni climatiche, nel loro insieme, possono influire anche a lungo termine sulla flora fungina. Ad esempio, Boddy *et al.* sostengono che non tutte le specie, pur appartenendo alla stessa famiglia, rispondono nello stesso modo alle sollecitazioni climatiche, e che un cambiamento climatico può determinare conseguenze drammatiche per il sano sviluppo di un bosco, poiché il periodo della caduta delle foglie (principale fonte di humus), che normalmente avviene a cavallo tra settembre e ottobre, risulta progressivamente spostato

verso novembre o addirittura dicembre, quando la stagione dei funghi è ormai terminata [7]. Al contrario, alcuni autori sostengono che lo slittamento della stagione di fruttificazione favorisca la formazione dei corpi fruttiferi per il fatto che nel tardo autunno le piante ospiti, in fase di calo della loro attività vegetativa prima della pausa invernale, sono in grado di cedere ai miceli una maggiore quantità di carboidrati [2]. Tutte queste considerazioni, le quali sono senz'altro basate su valide e reali osservazioni, rendono, seppure in maniera vaga, una idea di quanto tali ecosistemi siano complessi e di quanto sia difficile dare una giusta connotazione.

Nel riassumere i risultati riscontrati all'interno della riserva di La Chanéaz, gli autori hanno sottolineato che le migliori condizioni di crescita e le più estese condizioni di crescita determinate dall'incremento della temperatura sono risultate in genere benefiche non solo per le comunità fungine ma anche per le loro piante ospiti. Essi hanno inoltre affermato che tali condizioni sono apparse favorevoli sia da un punto di vista economico che da un punto di vista ambientale. Da un punto di vista economico un incremento della fruttificazione fungina rappresenta una attrazione sia per i raccoglitori che una risorsa nutritiva per molti invertebrati del suolo e piccoli mammiferi. Da un punto di vista ecologico, essi hanno indicato che le ife dei funghi possono aumentare la efficienza di assorbimento di acqua e nutrienti per le piante ospiti, e conseguentemente anche la loro resistenza ad organismi patogeni. Essi hanno inoltre concluso che l'intensificarsi dei flussi presenti nei processi simbiotici in quanto sollecitati da condizioni più favorevoli, possono avere un considerevole impatto sull'assorbimento di CO<sub>2</sub> negli ecosistemi terrestri, aumentandone la quantità di biomasse e scambio di carbonio [8].

L'esperienza di La Chanéaz, non solo ha portato tra il 1975 e il 2006 al monitoraggio in 1500 m<sup>2</sup> di ben 65.631 individui di macromiceti distribuiti in circa 420 specie, ma ha anche consentito la raccolta di una grande mole di dati e di osservazioni che costituiscono tutt'oggi per gli studiosi un supporto fondamentale per le loro ricerche.

*Massimo Sinibaldi*

#### **Riferimenti bibliografici**

1. Egli, S. (2009): Mykorrhizapilze auf dem Rückzug - was bedeutet das für den Wald? Langzeitforschung für eine nachhaltige Waldnutzung. Forum für Wissen. 51-58.
2. Büntgen, U.; Kausserud, H.; Egli, S. (2012): Linking climate variability to mushroom productivity and phenology. *Frontiers in Ecology and the Environment*. 10: 14-19.
3. Senn-Irllet, B.; Egli, S.; Boujon, C.; Kuchler, H.; Küffer, N.; Neukom, H.P.; Roth, J.J. (2012): Protéger et favoriser les champignons. *WSL Not. Prat.* 49: 1-12.
4. Egli, S.; Peter, M.; Buser, C.; Staheler, W.; Ayer, F. (2006): Mushroom picking does not impair future harvests – results of a long-term study in Switzerland. *Biol. Conserv.* 129: 271-276.
5. Peter, M.; Ayer, F.; Egli, S. (2001): Nitrogen addition in a Norway spruce stand altered macromycete sporocarp production and below-ground ectomycorrhizal species composition. *New Phytol.* 149: 311-325.
6. Fellner, R. (1990): Mycorrhiza-forming fungi as bioindicators of air pollution. *Agric. Ecosyst. Environ.* 28: 115-120.
7. Boddy, L., Büntgen, U., Egli, S., Gange, A.C., Heegaard, E., Kirk, P.M., Mohammad, A., Kausserud, H. (2013): Climate variation effects on fungal fruiting. *Fungal Ecology*. 1-14
8. Orwin, K.H., Kirschbaum, M.U.F., St John, M.G., Dickie, I.A. (2011): Organic nutrient uptake by mycorrhizal fungi enhances ecosystem carbon storage; a model-based assessment. *Ecology Letters*. 14: 493-502.

## Il *Coprinus comatus*, un potenziale amico per la nostra salute

Il *Coprinus comatus* è un fungo basidiomicota appartenente alla classe degli *Agaricomycetes*, dell'ordine delle *Agaricales* e della famiglia delle *Agaricaceae*.



Questo agarico è abbastanza comune e ben riconoscibile per la sua forma (cilindrica), il colore (bianco) e le sue frange cadenti (“chiomato”, dal latino “comatus”), che sono caratteristici negli sporofori giovani. Esso fruttifica isolato o a folti gruppi nelle stagioni piovose, dalla primavera all'autunno, in particolare nel-

le regioni settentrionali temperate, ma questo fungo è soprattutto molto apprezzato dai raccoglitori per il suo sapore piacevole e delicato. Il *C. comatus* è facilmente coltivabile: basta infatti ammassare una certa quantità di legname (trucioli, scaglie di legno, cortecce), la quale, non appena inizia a decomporsi, costituisce il terreno ideale per la sua crescita. Ed infatti, sia per la versatilità con cui si riesce a ricreare il suo habitat che per le potenziali proprietà terapeutiche, la coltivazione del *C. comatus* è in continua crescita. Da anni in Asia e successivamente anche in Occidente vengono studiati i principi attivi e le possibili proprietà benefiche che il *C. comatus* può avere sul nostro organismo. L'analisi chimica ha mostrato che i suoi principali componenti sono costituiti: da un contenuto del 20-40% di proteine; da vitamine C, D, B (in particolare la vitamina Niacina) e dalla vitamina E; da minerali quali vanadio e potassio in alte quantità, da calcio, ferro, rame e zinco. Inoltre sono stati rilevati 20 amminoacidi, tra cui 8 essenziali (sono definiti essenziali quegli amminoacidi che non sempre l'organismo umano riesce a sintetizzare in quantità sufficiente a far fronte ai propri bisogni (proteine) e che quindi devono essere ingeriti per via alimentare; per le persone adulte questi amminoacidi essenziali sono sostanzialmente otto e più precisamente individuati nella: fenilalanina, isoleucina, lisina, leucina, metionina, treonina, triptofano e valina).

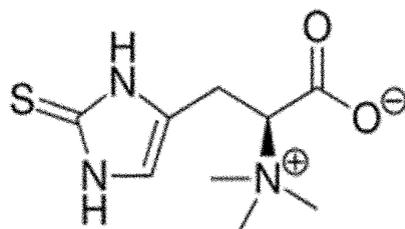
In uno studio condotto da un gruppo di ricercatori cinesi<sup>1</sup> è stato individuato un forte effetto ipoglicemizzante da parte dei principi attivi contenuti nel fungo in cavie soggette ad un effetto iperglicemizzante a seguito della somministrazione di alloxana ed adrenalina. Dopo la somministrazione del fungo in forma di polvere secca, l'iperglicemia indotta da alloxana è diminuita significativamente, ed un analogo effetto è stato riscontrato anche nell'iperglicemia indotta da adrenalina. In particolare, è stato osservato che dopo novanta minuti dall'assunzione del

fungo la glicemia è stata ridotta del 41%, mentre tre ore dopo persisteva una riduzione del 30%. Infine, nelle sei ore successive veniva registrata ancora una glicemia ridotta del 20%. L'azione iperglicemizzante del fungo stata attribuita principalmente al suo alto contenuto in vanadio, il quale elemento è noto possedere una spiccata proprietà per favorire il controllo della glicemia; l'ingerimento isolato di questo oligoelemento dalle proprietà antidiabetiche necessita però, per limitare effetti collaterali indesiderati, della concomitante somministrazione di ferro: il *Coprinus comatus* contenendo elevate quantità di ferro, potrebbe equilibrare in modo naturale l'azione del vanadio.

Comunque, l'impiego medicinale o coadiuvante del fungo è ancora materia in divenire, di cui si discute e si indaga, ma di cui, a oggi, manca un riscontro clinico certo e definitivo.

Parimenti, nel cappello del fungo sembrano essere presenti componenti che possiedono importanti proprietà antiossidanti e di modulazione della produzione dei radicali liberi. L'attività dell'ergotioneina, un tiolo metabolita con proprietà antiossidanti, è stata confermata da Badalyan<sup>2</sup>.

Da alcuni studi<sup>3</sup> effettuati su cavie è risultato che alcuni principi attivi contenuti nel fungo aiutano il sistema immunitario dei ratti a contrastare lo sviluppo di alcuni tumori; in particolare l'azione antitumorale viene osservata a livello di tessuto connettivo e di sostegno in sarcomi e carcinomi. Inoltre, è stato osservato che l'estratto acquoso del *C. comatus* ha la proprietà di inibire la crescita delle cellule tumorali mammarie, inducendole a morire (processo apoptotico) ed a impedire la proliferazioni di colonie tumorali in vitro. Uno studio<sup>4</sup> ha dimostrato che i polisaccaridi estratti da questo fungo, posti in soluzione e somministrati a cavie da laboratorio, possono migliorare l'attività del lisozima sierico, fortificando le risposte del sistema immunitario.



*Massimo Sinibaldi*

#### Bibliografia essenziale

1. Han C., Yan J., Wang Y., Li L. Hypoglycemic activity of fermented mushroom of *Coprinus Comatus* rich in vanadium. *J. Trace Elem. Med. Biol.* 2006; vol. 20(3): 191-6.
2. Badalyan C.M., Gasparyan A.V., Garibyan N.G., Investigation of the antioxidant activity of some basidial macromycetes. *Mikol. Fitopatol.*, 2003; vol. 37(5): 63-68.
3. Bianchi V. I funghi medicinali, L'età dell'acquario. 2009. Torino.
4. Li S., An L., Zhang H. Effects of polysaccharide from *Coprinus comatus* on activity of serum lysozyme in Kunming mouse, China, in *Edible Fungi of China*, 2001, vol. 20(4): 30-38.

## Concorso fotografico 2016 “SILVIO SERBASSI”

Si è svolta L’OTTAVA edizione del concorso, intitolato alla memoria del Segretario Generale dell’associazione venuto a mancare qualche anno fa. Due le sezioni, “Botanica” e “Micologica”, aventi il medesimo tema: **“TU CHIAMALE SE VUOI EMOZIONI. □ricoprir di terra una piantina verde, sperando possa nascere un giorno una rosa rossa□”**.

13 i concorrenti (3 non soci), 99 le immagini presentate, di cui 56 nella sezione botanica e 43 in quella micologica. Queste le foto vincenti:

| SEZ. BOTANICA |                      |                 | SEZ. MICOLOGICA |                                  |                   |
|---------------|----------------------|-----------------|-----------------|----------------------------------|-------------------|
|               | FOTO                 | AUTORE          |                 | FOTO                             | AUTORE            |
| 1°            | Carezza d'amore      | Caterina Knijn  | 1°              | Coprini di fine estate           | Luciano Zonetti   |
| 2°            | Derviscio            | Roberto Nevola  | 2°              | Palizzata a protezione del bosco | Amedeo Schipani   |
| 3°            | Rosa dopo la pioggia | Amedeo Schipani | 3°              | Dopo la pioggia                  | Bruno Caporaletti |



Per il terzo anno consecutivo **Luciano Zonetti** ha trionfato nella **sezione micologica** con **“Coprini di fine estate”**, una bella e luminosa immagine ripresa nel bosco. Alle sue spalle si è piazzato **Amedeo Schipani** con la ripresa ravvicinata di una *Mycena*: **“Palizzata a protezione del bosco”**. Al terzo posto **Bruno Caporaletti** con **“Dopo la pioggia”**, suggestiva immagine di un gruppo di *Pioppini* inzuppati di pioggia.

Nella **sezione botanica** una grossa novità: **Caterina Knijn**, giovanissima studentessa, si è aggiudicata il primo posto con **“Carezza d’amore”**, l’immagine di una farfalla

che si posa delicatamente su un fiore di *Lantana*.

Al secondo posto si è classificato **Roberto Nevola** con **“Derviscio”**: il vento anima un fiore in un movimento aggraziato che ricorda l’esibizione di un ballerino orientale nella celebre *danza roteante*. Terzo posto per **Amedeo Schipani**, presente quindi in entrambe le classifiche, con **“Rosa dopo la pioggia”**, non facile ripresa ravvicinata che evidenzia la buona conoscenza della tecnica fotografica.



Si può prendere visione di tutte le immagini partecipanti e del bando di concorso 2017 nel Portale di Nuova Micologia: [www.nuovamicologia.eu](http://www.nuovamicologia.eu).

*Antonio Lavagno*

## **Schede: Le erbe dei nostri campi**

### ***Foeniculum vulgare* Mill.**

**Famiglia:** *Apiaceae* (ex *Umbelliferae*)

**Nomi volgari:** Finocchio selvatico

**Descrizione:** pianta erbacea perenne con radice rizomatosa. Il fusto striato, lucido e ramificato può raggiungere fino a due metri di altezza. Le foglie, formanti una barba, sono pennatosette a contorno triangolare e di colore verde. I fiori, molto piccoli, sono raccolti in ombrelle e sono di colore giallo. Tutta la pianta, se strofinata, emana un profumo intenso ed inconfondibile.

**Fioritura:** fiorisce da metà agosto a fine settembre.

**Habitat:** specie di origine mediterranea e dell'atlantico europeo è presente in tutta l'Italia. Predilige i suoli incolti e ruderali, vecchi muri, luoghi assolati ed asciutti, i bordi delle siepi, le scarpate, dal mare alla regione submontana.

**Principi attivi e usi fitoterapici:** ha proprietà aromatiche, aperitive, digestive, diuretiche, antispasmodiche e carminative. Una tisana preparata con i semi è efficace nel trattamento dei gonfiori addominali e combatte i processi fermentativi dell'intestino crasso. È, quindi, una pianta utilizzata nell'industria alimentare, liquoristica, farmaceutica ed anche in erboristeria.

**Usi alimentari:** in cucina ha molteplici usi. Se ne usano sia i fiori, freschi o essiccati, sia i frutti, sia le foglie o barbe, sia i rametti giovani. Ciascuna di queste parti della pianta è usata, nelle diverse regioni d'Italia, in modo diverso e per piatti diversi: in insalata, per insaporire minestre, piatti di carne o pesce, lumache e formaggi, castagne, funghi ed olive.

**Curiosità e note:** pianta conosciuta sin dall'antichità per le sue proprietà aromatiche. Il nome "foeniculum" deriva probabilmente dal fatto che le sue foglie ricordano il fieno. Oggi questa pianta è ampiamente coltivata, ma in questo caso, si consuma solo la grossa guaina a grumolo bianco che si sviluppa alla base. In passato è stata considerata simbolo di forza e rinnovamento. Il detto curioso "non farsi infinocchiare" era una raccomandazione che veniva fatta agli acquirenti del vino che, a volte, veniva trattato con i semi di finocchio per mascherare alcuni difetti



*Liride Calò Serbassi*

## ***L'angolo delle ricette***

### **Penne al Finocchio selvatico**

Ingredienti per 4 persone:

4 hg. di penne rigate, 2 acciughe dissalate, 100 gr. di foglie di finocchio selvatico, 5 cucchiari di pan grattato, olio extravergine abbondante, sale e pepe.

Preparazione:

in una padella media e leggermente unta sbriciolare le acciughe riducendole a poltiglia ed aggiungere il pan grattato. Cuocere a fuoco medio sempre mescolando fino a che il pane prende colore. In una pentola mettere l'acqua per la cottura della pasta. A bollore salare e immergervi per qualche minuto il finocchio, poi con un colino scolare il finocchio (mantenendo l'acqua), tagliuzzarlo finemente e condirlo con abbondante olio extravergine e un po' di sale. Nell'acqua conservata cuocere la pasta leggermente al dente, scolarla, sistemarla in un piatto da portata piuttosto largo e condirla con il finocchio. Infine cospargere con il pan grattato e del buon pepe.

*Liride Calò Serbassi*

### **Taralli ai semi di finocchio**

Ingredienti:

½ kg di farina 0, una manciata di semi di finocchio selvatico, un pizzico di bicarbonato, 150 ml di vino bianco tiepido, 125 ml di olio extravergine, ½ cucchiario di sale fino.

Preparazione:

mescolare alla farina il sale ed impastare con l'olio ed il vino bianco lavorando bene per circa 15 minuti. Mettere l'impasto in una ciotola, coprire con la pellicola e far riposare per mezz'ora al fresco. Lavorare la pasta un po' per volta facendo dei cilindri sottili per ottenere la forma a ciambellina dei taralli. Nel frattempo portare a bollore dell'acqua in una pentola e buttarvi pochi taralli alla volta (da coprire al massimo il diametro della pentola) e farli bollire fino a che non salgono a galla. Scolarli e metterli ad asciugare per una notte sopra un canovaccio. Il giorno dopo informare a 200 gradi finchè la superficie non risulta dorata.

*Liride Calò Serbassi*



## Ospiti illustri

Ospitiamo con grandissimo piacere, in questa rubrica, la dottoressa Serena Dainotto, già direttrice della Biblioteca dell'Archivio di Stato di Roma.

### ***I giardini di San Francesco di Paola***

La parola giardino evoca un luogo di delizie non solo e non sempre terreno, uno spazio chiuso, pensato per ricreare il paradiso perduto, ovvero l'eden, e nel contempo per anticipare sulla terra il luogo che più si avvicina al paradiso celeste.

Il termine *giardino*, entrato in Italia nel medioevo, vien fatto derivare da *gardo*, che in lingua francone indicava un luogo chiuso; oggi è *jardin*, in francese, *garten* in tedesco e *garden* in inglese, con il medesimo significato di terreno recintato e progettato per la coltivazione di fiori e piante ornamentali.

Il latino non aveva un termine analogo, infatti *hortus* indicava solamente un spazio chiuso, e, come ricorda il *Vocabolario dell'Accademia della Crusca* (Venezia, 1612), il giardino, ovvero l'*orto delizioso*, trova l'equivalente latino in *pomarium* e *viridarium*.

Ma il giardino assume presto ben altri significati, come luogo fisico e simbolo spirituale sia in Occidente che in Oriente.



Il convento dei Minimi alla SS. Trinità dei Monti

Nel medioevo i giardini monastici, i chiostri, e quelli privati erano circondati da mura, ed avevano al centro un pozzo o una fontana, in quanto l'acqua, simbolo

di purezza, era anche l'elemento indispensabile alla vita delle piante; il giardino, solitamente di perimetro quadrato, racchiudeva aiuole di forme geometriche.

Il giardino viene connotato come luogo che racchiude e produce tutto ciò che serve al benessere materiale e spirituale degli esseri umani: produce infatti frutti per il nutrimento del corpo, erbe medicinali per la cura delle malattie, fiori e piante ornamentali per l'appagamento estetico.

Nel sesto centenario della nascita di san Francesco di Paola, nato infatti nel 1416, è stato pubblicato un volume di Carla Benocci che esplora gli aspetti meno noti della straordinaria attività del santo taumaturgo, venerato non solo nell'Italia meridionale, ma in tutti i continenti<sup>1</sup>.

Le ricerche di Carla Benocci, storica dell'arte e funzionaria della sovrintendenza per le ville storiche del Comune di Roma, hanno già prodotto numerose pubblicazioni sulle ville e sui giardini soprattutto romani. In quest'opera affronta tale tematica legata ad un ordine religioso, quello dei Minimi di san Francesco di Paola.

L'indagine segue l'impegno del Paolano nel percorso attraverso gli orti-giardini, voluti, progettati e diffusi dallo stesso santo nel corso della sua lunga vita, e, nei secoli successivi, creati e curati dai Minimi, ordine da lui fondato.

Era ancora adolescente quando insieme alla famiglia si fermò a Roma nel corso di un pellegrinaggio ad Assisi. Nella città eterna ebbe modo di vedere il convento domenicano di Santa Sabina e quello francescano all'Aracoeli. Entrambi i conventi erano situati in cima a colli scoscesi e circondati da verdi coltivazioni.



*Convento dei Minimi. Paola (CS)*

Tali immagini dovettero ispirare Francesco per l'ideazione della struttura da dare al convento che ospiterà i primi confratelli, poi chiamati Minimi.

In realtà Francesco aveva scelto la vita contemplativa e solitaria in una zona appena fuori dal centro abitato di Paola, in terreni di proprietà della sua famiglia; ma dovette invece assecondare i confratelli che volevano condividere il suo percorso spirituale; rinunciando quindi alla sua originaria vocazione, dimostrò di avere inaspettate doti organizzative per strutturare una vita comunitaria secondo una regola di lavoro e povertà, che avrebbe avuto largo seguito, e capacità di inserirla in un nuovo modello costruttivo per il convento e per lo spazio esterno.

Il luogo scelto aveva già una invidiabile posizione alle spalle della montagna e di fronte al mare e Francesco ne conosceva bene le sue caratteristiche e le sue potenzialità. Impose alla sua comunità monastica la creazione e la cura di un giardino in grado di soddisfare tutte le esigenze della vita monastica votata alla povertà, al lavoro e alla dieta vegetariana, integrata solo da prodotti ittici forniti dai pescatori del mare prospiciente il convento.

---

<sup>1</sup> C. BENOCCI, *I giardini dei Minimi di san Francesco di Paola. La fortuna europea dalla Calabria, a Roma, in Francia*, Soveria Mannelli, Rubbettino 2016.

La natura del terreno che circonda il convento di Paola, adagiato sulla costa di una collina, servito da un ricco corso d'acqua, si presenta scoscesa e ripida, e quindi richiede una attenta progettazione per realizzare terrazzamenti, muretti e ogni altro intervento utile alla difesa del suolo e all'ottimizzazione del suo sfruttamento.

Da queste premesse derivò una tipologia di orto-giardino, non più separato dal mondo esterno, ma armoniosamente inserito nel paesaggio, curato e reso fruttuoso dalla cura costante dei frati, secondo le norme volute dal suo fondatore. A Francesco viene attribuita l'ideazione del modello conventuale, realizzato a Paola e successivamente esportato nel resto d'Italia e in Francia: tale concezione di convento prevede ampi spazi non solo per gli ambienti interni, ma anche per il chiostro, per l'accoglienza dei visitatori, per l'infermeria interna destinata ai malati non gravi; l'infermeria destinata ai malati gravi avrà invece un ingresso esterno adiacente al giardino, che fornisce erbe ed anche quegli alimenti di origine animale, più nutrienti e sostanziosi, proibiti ai Minimi. La regola imposta ai suoi frati prevede la cura assidua del giardino, per mantenerlo sempre fertile, in quanto i frutti della terra devono sopperire a tutte le necessità del nutrimento dei frati, mentre le eccedenze procurano un reddito utile per l'acquisto di beni che non possono essere prodotti all'interno del convento.

Il giardino di Francesco, dunque, non è più l'*hortus conclusus*, ma uno spazio articolato in cui il costruito, i boschetti, le coltivazioni di frutti, ortaggi, erbe medicinali, fiori e piante ornamentali, concorrono a formare un *unicum* di utilità e bellezza nello splendido paesaggio che guarda verso il mare.

Nell'assecondare la natura del terreno e nell'utilizzarlo sfruttando la sua naturale conformazione si realizza un nuovo ideale di giardino-paradiso, in cui i frati possono armoniosamente percorrere un cammino di spiritualità e nel contempo obbedire alla regola che impone il quotidiano lavoro per il sostentamento della comunità.

Grazie alle *Relationes* sullo stato dei conventi calabresi, siciliani e romani del 1650, conservate nell'Archivio Segreto Vaticano, e pubblicate in appendice al volume, possiamo conoscere la situazione produttiva e patrimoniale delle comunità. Gli orti-giardini erano ricchi di alberi da frutto (aranci, fichi, meli, peri, ciliegi, noci), boschi di castagni, querce, vigne ecc.; alcuni comprendevano campi coltivati a grano, orzo e lino; non mancavano mai i gelsi, indispensabile supporto all'industria della seta. Erano presenti alcuni animali, come somari e vacche, utilizzati solamente per lavori e trasporti; la produzione eccedente serviva al pagamento di altri beni e servizi utili alla comunità. Le *Relationes* confermano quindi che la fedeltà alla Regola del Paolano aveva assicurato ai Minimi la floridezza delle loro comunità e la rigogliosità dei loro giardini.

Il forte legame del Santo con la terra e le sue risorse è avvalorato anche dal racconto dei numerosi miracoli che gli vengono attribuiti. Nobili e popolani richiedevano al frate di guarire le loro infermità; nell'assecondare tali richieste Francesco imponeva ai fedeli il sincero pentimento dei peccati commessi e la riparazione dei torti fatti ad altri: quindi interveniva con l'utilizzo di erbe medicinali e altri rimedi forniti dalla natura.

Il modello di Paola viene proposto dapprima nei conventi voluti e realizzati in altre località della Calabria; è lo stesso Francesco viaggiatore instancabile, a

scegliere i siti, preferibilmente dotati delle medesime caratteristiche di quello di Paola, ovvero, fuori ma non lontano dal centro abitato, sulle pendici di una collina attraversata da un corso d'acqua che consentiva la costruzione di un mulino. Il primo convento viene realizzato a Paterno, al quale si aggiungono nel giro di pochi anni Corigliano Calabro, Montalto, Mileto, Nicotera; nel 1474 viene fondato il convento di Spezzano della Sila, in un contesto quindi montano, che richiede l'adattamento dei canoni di Francesco al clima e all'altitudine, e che privilegia la cura dei boschi.

L'utilità e l'appagamento estetico e spirituale sono gli elementi qualificanti della scelta di Francesco; ai Minimi viene suggerita un'alimentazione sana e di natura principalmente vegetariana, strettamente dipendente dal loro lavoro e dal loro impegno; la creazione del paradiso in terra va di pari passo con la conquista del paradiso celeste. La Regola prescrive di piantare "zucche, limoni, cetrioli, i rufani, i cavoli e molte erbe e frutti".

La costruzione del convento e la sistemazione dell'orto-giardino richiede alcuni decenni, ma può considerarsi compiuta nel 1483, anno in cui Francesco viene chiamato alla corte del re di Francia. Infatti la fama del frate taumaturgo aveva superato le Alpi e il re Luigi XI lo volle a corte con la speranza di guarire da una grave malattia. Il re non guarì, ma la stima e la considerazione nei confronti di Francesco crebbero, tanto da consentirgli, per accogliere i suoi nuovi confratelli, la fondazione di conventi, nei quali il Paolano ripropose il suo modello di orto-giardino armoniosamente inserito nel paesaggio.

Un ulteriore impulso alla diffusione del giardino d'ispirazione paolana venne dal viaggio di Carlo VIII a Napoli, dove ammirò gli splendidi giardini creati dalla corte aragonese, dipinti come *paradis terrestre* e volle portare in Francia il frate Catello Mazzarotta, conosciuto come Pacello da Mercogliano, che, accompagnato da fra Giovanni Giocondo ed altri giardinieri italiani, ridisegnò i giardini delle residenze reali secondo i criteri di ispirazione Paolana.

Anche nei conventi dei Minimi creati a Roma (Trinità dei Monti, e, dopo la morte del Santo, S. Andrea delle



*Il castello di Plessis-lez-Tours si trova nel comune di La Riche nel dipartimento Indre e Loira. Il 2 Aprile del 1507 vi morì San Francesco di Paola.*

Fratte e S. Francesco di Paola), seppure posti in posizioni elevate e circondati, all'epoca, da ampi spazi utilizzati soprattutto per i fiori destinati all'ornamento della chiesa e per le erbe medicinali, i frati dovettero acquisire altri terreni esterni per coltivare tutto il fabbisogno alimentare.

Si è trattato, in conclusione, di una realizzazione tipologica di grande e perdurante fortuna, che anche al di fuori dell'ordine monastico, ha prodotto imitazioni, suscitato confronti ed emulazioni, ispirando così dall'Italia la cultura europea dei giardini.

Come tutti i volumi di Carla Benocci anche questo è basato su una accurata ricerca documentaria, condotta in numerosi archivi (statali, comunali, conventuali); inoltre il corredo iconografico a colori comprende numerosissime planimetrie, piante, vedute, disegni dei conventi e dei giardini dei Minimi, cui vengono affiancate numerose fotografie degli stessi luoghi, che ne testimoniano la persistenza oppure i cambiamenti avvenuti nel tempo; inoltre affreschi, tele, ritratti, litografie che raffigurano prevalentemente episodi della vita del Santo, conservati in conventi e chiese, collezioni pubbliche e private; strettamente legati alla tematica dei frutti del giardino, numerose nature morte di pittori più o meno famosi dei secoli XVI-XVIII, conservati nel Museo della natura morta di Poggio a Caiano.

Attraverso le pagine del libro e dalle sue splendide illustrazioni è possibile ripercorrere agevolmente vicende storiche ed aspetti concettuali, tecnici e organizzativi che hanno coniugato *utilitas*, *pulchritudo* e *salus*, creando un insuperato *exemplum* di ciò che oggi potremmo definire uso della terra ecosostenibile.

*Serena Dainotto*

*La pubblicazione dell'immagine a pag. 21, conservata nell'Archivio di Stato di Roma, è stata autorizzata su concessione del Ministero per i Beni e le Attività culturali, ASRM 25/2017. E' fatto espresso divieto di riproduzione.*

#### **WEEK END BOTANICO A SUBIACO.**

Dal 5 al 7 maggio si è svolto, come lo scorso anno, il week end botanico a Subiaco. Si è trattato di un evento dedicato alle erbe commestibili, all'arte e alla natura. Abbiamo imparato a riconoscere, pulire e cucinare le erbe raccolte. Abbiamo, inoltre, visitato la Rocca dei Borgia a Subiaco e l'Oratorio della SS. Annunziata a Riofreddo. Il week end si è concluso con una emozionante escursione in gommone lungo il fiume Aniene.



## **Le attività del secondo semestre 2017**

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:

#### **11 settembre 2017: Iscrizione al Corso Micologico**

Corso di formazione micologica per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi nel Lazio (vedi spazio corsi).

#### **2 ottobre 2017: I funghi di Oriolo**

Una conversazione con materiale fresco raccolto durante l'escursione del sabato, a cura di Andrea Traversi.

#### **9 ottobre 2017: Tisane e decotti**

Conversazione a cura del dott. Antonello Senni.

#### **16 ottobre 2017: Riunione di coordinamento Mostra**

A cura di Amedeo Schipani, per la Mostra micologica del 28-29-30 ottobre 2017 (vedi particolari nel riquadro successivo).

#### **23 ottobre 2017: Coordinamento raccoglitori**

A cura di Achille Zuchegna e Antonio Mallozzi (vedi riquadro alla pagina successiva)

#### **6 novembre 2017: Funghi dal vivo**

Incontro con Andrea Traversi per approfondire le nostre conoscenze studiando materiale fungino fresco.

#### **13 novembre 2017: La dieta mediterranea**

Il dott. Amedeo Schipani ci illustrerà i principi su cui si basa questa diffusa modalità alimentare.

#### **20 novembre 2017: Bussola ormonale**

A cura del dott. Antonello Senni.

#### **27 novembre 2017: Il "neolitico" questo sconosciuto**

A cura dalla socia Luisa Errede

#### **4 dicembre 2017: L'odore dei tartufi**

Achille Zuchegna, ripete l'esperienza di un anno fa e, nella stagione che offre le migliori prelibatezze sotterranee, ci illustra come riconoscere "a naso" alcune specie tipiche.

### **11 dicembre 2017: Tossicologia fungina**

Conversazione a cura di Pino Conserva che di recente ha conseguito il titolo di Ispettore Micologo.

#### **COORDINAMENTO MOSTRA**

**Lunedì 16 ottobre 2017 ore 17,30:** presso il Circolo di Roma San Lorenzo, Amedeo Schipani terrà la riunione di coordinamento per la **XIV Mostra micologica** che si svolgerà nei giorni **28-29-30 ottobre 2017 a Roma presso l'Aranciera del Semenzaio di S. Sisto**, Piazza di Porta Metronia 2. Ingresso gratuito con orario 10 – 19.

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

Per meglio organizzare la raccolta Achille Zuchegna e Antonio Mallozzi terranno una **riunione di coordinamento lunedì 23 ottobre** tra i **raccoglitori**.

Si invitano pertanto i Soci a partecipare numerosi all'evento che meglio rappresenta e fa conoscere la nostra associazione al grande pubblico.

### **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 18/20/22/25/27/29 settembre 2017 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, i partecipanti potranno approfittare delle due escursioni didattiche organizzate per tutti i soci nei giorni di sabato 23 settembre (Collegiove) e 30 settembre (Oriolo). Per i dettagli si rimanda alla sezione "Escursioni".

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 11 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).

**11° Convegno micologico alpino.** Come noto, nella settimana finale di agosto si svolge la tradizionale settimana per lo studio della flora micologica alpina. Appuntamento a Baselga di Pinè (Trento) dal 26 agosto al 2 settembre. Organizzatore Andrea Gazzillo; micologo Matteo Gelardi, con l'aiuto finale di Antonio Mallozzi.

## 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 caldamente di essere puntuali anticipando l'orario dell'appuntamento di 10-15 minuti.*

### **16 settembre 2017: Terminillo**

Carmelo Murabito (tel. 389 8174319), con l'aiuto di Alberto Tomassi, ci accompagnerà alla ricerca di funghi nei boschi del Terminillo. Dopo la determinazione del raccolto da parte del micologo Achille Zuchegna, chi lo desidera potrà trattenersi a pranzo in un tipico locale della zona. Appuntamento a Pian de Rosce davanti al Bar omonimo in via dell'Appennino 18 (Ri), alle ore 9.00. KM 100 circa tramite la Salaria. Prenotarsi entro 14/9.

### **23 settembre 2017: Collegiove**

Fausto Museo (tel. 338 3654652) ci accompagnerà alla ricerca di funghi nei boschi della Riserva naturale del monte Navegna e del monte Cervia. Dopo la determinazione del raccolto da parte del micologo Fausto Sebastianelli, chi lo desidera potrà trattenersi a pranzo in un tipico locale della zona. Appuntamento ore 9,00 nella piazzetta di Collegiove. Prenotazione entro il giorno 23 settembre 2015.

### **30 settembre 2017: Oriolo**

Il micologo Andrea Traversi ci accompagnerà in questa classica escursione, effettuando la determinazione e l'illustrazione del raccolto. L'appuntamento è fissato alle ore 9,00 nella piazza antistante la chiesa del paese. Per raggiungere Oriolo, prendere la Braccianese poi proseguire per Manziana e Oriolo. Pranzo al sacco con picnic nel bosco. Per i partecipanti al corso di formazione micologica questa uscita potrà consentire di mettere subito in pratica quanto appreso. Prenotarsi o durante il corso o, entro il 28 settembre, contattando Carmelo Murabito (389 8174319)

### **7 ottobre 2017: Valle del Salto**

Dopo qualche anno torniamo nei boschi intorno al lago. Appuntamento alle 9,15 sulla piazzetta principale di Borgo San Pietro, raggiungibile con l'autostrada Roma-L'Aquila (A/24), uscita casello "Valle del Salto", proseguendo in direzione di Rieti per circa Km 22.

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

Prenotazione entro il giorno 3 ottobre contattando Carmelo Murabito (389 8174319).

### **13-14-15 ottobre 2017: Week End d'autunno a Badia Prataglia (AR)**

Ci rechiamo nel cuore delle foreste Casentinesi vicino "Camaldoli". Ci ospiterà l'Hotel "BOSCO VERDE" situato sulla strada nazionale a 300 mt. dal centro del paese. Per il soggiorno di due giorni di pensione completa tutto incluso (dalla cena del 13 al pranzo del 15) è previsto un costo di 160 euro (singola 170) e di 180 euro per i non soci in doppia. Il micologo accompagnatore è Antonio Mallozzi che ci aiuterà a determinare i funghi raccolti. L'organizzazione è curata da Alberto Tomassi che prenderà le prenotazioni entro il giorno 7 ottobre 2017 al 337796925. Per chi è interessato alla raccolta dei funghi c'è da considerare inoltre il costo del permesso giornaliero (5 euro) previsto dalle disposizioni della Regione Toscana. Si arriva con A1, uscita ad Arezzo; poi SS 71 strada Umbro Casentinese per circa 40 Km sino a Badia Prataglia. Per prenotarsi è necessario versare un anticipo di 50,00 euro. Oltre al pagamento diretto al Tesoriere, 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. Per acquisire la priorità di prenotazione, una copia del versamento dovrà pervenire a [segreteria@nuovamicologia.eu](mailto:segreteria@nuovamicologia.eu) entro la data suddetta.

### **21 ottobre 2017: Oricola**

Un nuovo luogo di raccolta ci viene proposto da Amedeo Schipani (3351386264). Appuntamento fissato alle ore 8.45 alla stazione di servizio Agip al km. 48 circa dell'autostrada Roma-Aquila (subito prima dell'uscita per Carsoli). Il micologo che ci descriverà il materiale raccolto è Enzo Ferri. Pranzo nelle vicinanze per chi lo desidera!!! Per consentire la richiesta di autorizzazione alla raccolta in Abruzzo, la prenotazione dovrà essere effettuata entro il 2 ottobre.

### **Sabato 4 novembre 2017: Circeo**

*Vedi riquadro.*

#### **Escursione didattica al Parco Nazionale del Circeo**

**4 novembre 2017:** visita didattica presso un ambiente prestigioso e ricco.

Appuntamento alle **ore 9,00** presso l'area "Cerasella"; l'ingresso è posto sulla via Mediana Pontina, altezza "Strada Migliara 51". L'escursione, vista la doverosa tutela dell'ambiente imposta dall'Ente Parco e dalla Forestale, perseguirà solo scopi didattici e di studio sul posto, in quanto soggetta ad alcune limitazioni:

- massimo 25 partecipanti raccoglitori (verrà data priorità ai Soci);
- zone di raccolta circoscritte;
- massima raccolta individuale consentita: 2 esemplari per ciascuna specie epigea rinvenuta;
- il materiale fungino raccolto potrà essere utilizzato soltanto per l'approfondimento didattico in loco.

Prenotazione **obbligatoria** entro lunedì 23 ottobre (fino al limite dei partecipanti previsto), chiamando Carmelo Murabito (389 8174319). Vista la presenza di numerose aree picnic, per godere a pieno della visita al Parco, si consiglia "pranzo al sacco". Micologo responsabile Andrea Gazzillo.

### **11 novembre 2017: Manziana**

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

### **18 novembre 2017: Priverno**

Escursione didattica nei boschi di Priverno. Luogo dell'appuntamento: Abbazia di Fossanova alle ore 9,00. Per raggiungere il luogo, prendere l'autostrada A1 verso Napoli per 62 km, uscire a Frosinone e subito svoltare a destra su via dei Monti Lepini, continuare in direzione Latina per 19 km. Usare la corsia di destra per prendere lo svincolo per Terracina/Priverno/Sonnino/Roccasecca; dopo 4,6 km prendere uscita verso Via Fontana Canarelle, dopo 260 m, alla rotonda prendere la 2° uscita, la SP. Marittima II per 2,5 km; svolare a sinistra, con arrivo alla destinazione Abbazia Fossanova. Micologo Amedeo Schipani, organizzatore Andrea Gazzillo 3387455589. Prenotarsi entro il 14 novembre. Pranzo in loco.

### **25 novembre 2017: Santa Severa**

Claudio Prandi (3896889105) ci accompagnerà nei boschi vicini. L'appuntamento è per le ore 9,00 all'uscita del casello di Santa Severa, autostrada Roma-Civitavecchia, presso il parcheggio del Supermercato. L'approfondimento didattico sarà curato dal micologo Antonio Mallozzi. Prenotarsi entro il 20 novembre, anche per comunicare l'eventuale desiderio di fermarsi a pranzo.

### **2 dicembre 2017: Abbazia di Fossanova**

Escursione culturale, per vedere con occhi nuovi l'Abbazia di Fossanova. Appuntamento alle 10.45 all'ingresso dell'Abbazia. Si può raggiungere percorrendo l'A1 in direzione Napoli, uscendo a Frosinone e prendendo per Terracina/Sabaudia, oppure percorrere la Pontina e svoltando per Frosinone all'altezza di Sabaudia. Per prenotarsi, chiamare Maria Gabriella Cruciani al 3496450706. Chi lo desidera, potrà fermarsi a pranzo in un grazioso locale in zona.

### **9 dicembre 2017: Nettuno (bosco di Trecancelli)**

Ci vediamo alle ore 8,45 nel piazzale antistante la Basilica Santa Maria Goretti in fondo al lungomare di Nettuno. Il micologo Renato Fortunati ci accompagnerà nel vicino bosco del Foglino (Trecancelli); dopo la raccolta seguirà la descrizione delle specie incontrate. Per chi lo desidera è possibile trattenersi a pranzo in un locale vicino. Per prenotarsi chiamare il 389 6889105 (Claudio Prandi) entro il 5 dicembre.

### **Domenica 17 dicembre: Pranzo sociale**

Ci scambieremo gli auguri di Natale durante il pranzo in un ristorante ancora in corso di individuazione.

L'appuntamento è per domenica 17 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.



## **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

Codice fiscale: **97138630583**

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](http://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 2018.**

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 QUATTORDICI – Secondo semestre 2017**

Comitato di redazione: Massimo Sinibaldi (coordinatore),

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**

