

Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia



Numero 15
Primo semestre 2018

INDICE

	pag.
Editoriale.....	3
<i>Naturalmente ... FUNGHI</i>	4
Nuova Micologia oggi	6
<i>Gomphidius glutinosus</i>	8
Impressioni sul Corso di Micologia di Trento	9
La Mostra micologica al Semenzaio di San Sisto	10
Schede: Le piante dei nostri boschi, <i>Robinia pseudoacacia</i>	11
L'angolo delle ricette	11
Storia di un culto popolare nato per proteggere Napoli	13
Ospiti illustri Cristina Antonelli	17
La settimana micologica a Baselga di Pinè	22
Le torbiere, archivi di biodiversità	23
Le attività del primo semestre 2018	
Lunedì al circolo	26
Corsi di formazione	27
Escursioni didattiche	28



In prima di copertina:

Amanita rubescens Pers.

E' una specie di buona commestibilità, purché si abbia l'accortezza di sottoporla a una cottura prolungata (almeno 20 minuti) per eliminare le tossine termolabili che contiene.



In ultima di copertina:

Particolare della foto "Foglie fucsia" di Luciano Zonetti, in concorso nella sezione botanica del 2016.

*C*are amiche e cari amici,

l'anno che si chiude è stato caratterizzato da numerose e qualificate attività nei settori della micologia e della botanica, ottenendo significativi successi nel più volte auspicato ricambio generazionale della nostra associazione. Tre nuovi micologi hanno integrato il qualificato gruppo di colleghi che curano le attività scientifiche e didattiche; i coordinamenti della mostra micologica e del convegno estivo sono passati con successo ad altri responsabili, numerosi nuovi soci frequentano attivamente le nostre iniziative.

Il predetto processo di ricambio proseguirà nel 2018, nel corso del quale l'Assemblea dei Soci sarà chiamata ad eleggere il nuovo Presidente e il nuovo Vice Presidente, poiché, dopo aver completato il terzo mandato, Paolo Lavezzo ed io abbiamo deciso di cedere il testimone.

Anche al fine di evitare temporanei vuoti gestionali e nell'intento di sollecitare e acquisire candidature alle predette cariche statutarie, nonché raccogliere il parere dei soci in merito, ho provveduto a nominare una Commissione composta da tre membri del Consiglio Direttivo: Antonio Lavagno, Luigi Pertici e Maria Teresa Restaino. La Commissione completerà il suo mandato entro il prossimo mese di febbraio, informerà degli esiti il Consiglio Direttivo, e presenterà le candidature all'Assemblea elettiva che si terrà nel mese di aprile.

Anche le attività del settore botanico saranno integrate e potenziate con l'inserimento di nuovi esperti nel comitato scientifico e con la sperimentazione di nuove iniziative formative. Tra queste pongo alla vostra particolare attenzione il "Corso di illustrazione e introduzione alla botanica", tre incontri per apprendere come le piante hanno cambiato la vita sul pianeta e imparare a riconoscere le piante nella loro variegata biodiversità. Le lezioni si svolgeranno nei giorni 5/12/19 febbraio 2018. Prevista anche un'escursione didattica il 24 febbraio.

Nel corso del prossimo anno la nostra associazione sarà impegnata, assieme alle associazioni micologiche del Lazio e al CABEM, a proporre e sostenere più adeguate norme per la salvaguardia e la raccolta dei funghi epigei spontanei nella Regione Lazio e per la giusta valorizzazione delle associazioni che da anni operano nel settore. Saranno altresì intraprese iniziative formative nell'ambito scolastico anche in collaborazione con taluni Municipi di Roma Capitale.

A tutti i soci, alle loro famiglie, ai numerosi amici di Nuova Micologia, i più cari auguri per un 2018 carico di felicità e di amore.

Luigi Corbò





Naturalmente... FUNGHI

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

Mycena crocata (Schrad.: Fr.) P. Kumm.

Regno:	Fungi
Phylum (Divisione):	Basidiomycota
Sub Phylum:	Agaricomycotina
Classe:	Agaricomycetes
Ordine:	Agaricales
Famiglia:	Mycenaceae
Genere:	<i>Mycena</i>
Specie:	<i>Mycena crocata</i>



Le *Mycena* sono funghi saprotrofi dalle dimensioni solitamente assai ridotte che spesso vengono categoricamente ignorati dai raccoglitori, perché certamente non commestibili e assai esigui quanto a carnosità, essendo comunque di difficile interpretazione per il neofita. Ad onore della verità, le *Mycena* godono di scarsa fama persino tra i micologi.

Eppure, sebbene il districarsi in questo complesso Genere sia cimento che richiede un sicuro impegno, sono numerose le *Mycena* che, soprattutto per la loro policroma morfologia, si fanno notare nel sottobosco e che talvolta destano una meravigliata attenzione.

Diciamo subito, concludendo questa breve introduzione, che lo studio delle *Mycena* spesso rende imprescindibile la verifica dei caratteri microscopici che sono, peraltro, tra le forme più curiose che sia dato osservare attraverso gli oculari di un microscopio.

Tuttavia, non sono poche le specie che è possibile identificare già sul campo e con un'attenta disamina macroscopica.

Ci occupiamo qui di *Mycena crocata*, specie legata soprattutto agli ambienti delle faggete. Come *Mycena galopus*, *Mycena haematopus* e *Mycena sanguinolenta*, più comuni e frequenti nei boschi misti, *Mycena crocata* appartiene alla Sezione *Lactipedes* (Fr.) Qué., che include tutte specie accomunate dalla presenza di ife laticifere, alla rottura delle quali fa seguito la fuoriuscita di un liquido variamente colorato.

Mycena crocata è specie dalla caratteristica silhouette "micenoide" che cresce gregaria, esilissima e di dimensioni piuttosto ridotte, con diametro del cappello fino a 2 cm e gambo alto fino a 11 cm, e colorazioni uniformi almeno negli stadi iniziali.

Il cappello, evidentemente striato come in quasi tutte le *Mycena* e provvisto quasi sempre di un umbone, nei vari stadi di crescita va da forme semiovate a conico-campanulate e da colorazioni brunastro-rossicce a un grigio via via più slavato, soprattutto al margine. La superficie pileica è liscia ed è spesso punteggiata di macchioline di colore rosso o arancio vivo.

Le lamelle, biancastre, sono poco ventricose, mediamente fitte, alternate a lamellule e delicatamente annesse al gambo. Il filo della lamella non è eterocromatico.

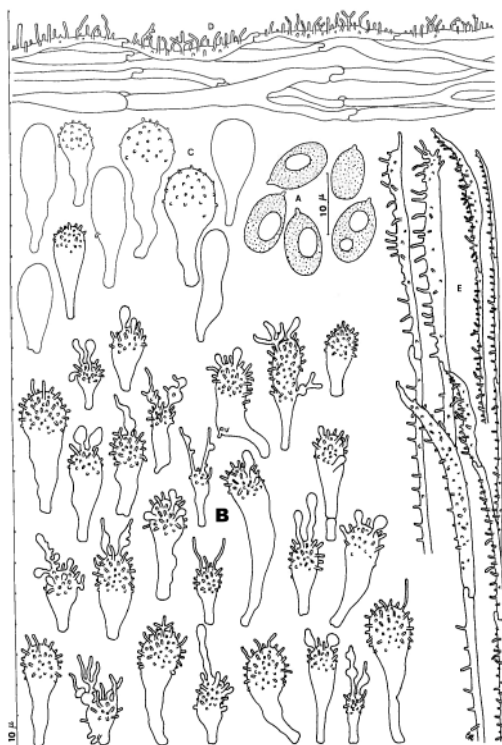
Il gambo, esile, regolarmente cilindrico e cavo, è liscio e lucente, di colore grigio-bruno-rossiccio e alla frattura stilla un lattice di vivace colore arancione. Alla base, si osservano lunghi peli bianchi o giallo-arancio.

Odore e sapore della carne non sono degni di annotazioni.

L'epoca di crescita dei basidiomi va dalla tarda estate all'autunno: gli esemplari di questa raccolta provengono dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, ritrovamento del 30 settembre scorso.

La peculiarità determinante di *Mycena crocata* è proprio il colore del lattice che si osserva alla frattura sia del gambo che del cappello e che macchia di un acceso color zafferano tutte le superfici con le quali entra in contatto. Analoga fuoriuscita di lattice alla frattura si osserva in diverse altre *Mycena*: in *M. haematopus* e *M. sanguinolenta*, il colore è rosso sangue; in *M. erubescens* e *M. galopus* il lattice è bianco.

Microscopia: spore ellissoidali (5,5 x 9 µm), lisce, guttulate, amiloidi. Cheilocistidi (*B* in figura; tavola tratta da "*Mycena d'Europa*" di G. Robich) per lo più di forma clavata e ricoperti di protuberanze irregolari nella porzione apicale. Giunti a fibbia presenti.



Andrea Traversi

Bibliografia essenziale:

- Consiglio G., Papetti C. – Atlante fotografico dei funghi d'Italia, Vol.2 (A.M.B., 2003)
- Courtecuisse R., Duhem B. – Guide des champignons de France et d'Europe (Delachaux & Niestlé, 2000)
- Eyssartier G., Roux P. – Le guide des champignons – France et Europe (Belin, 2011)
- Moser M. – Guida alla determinazione dei funghi Vol.1° - Polyporales, Boletales, Agaricales, Russulales (Saturnia, 2000)
- Robich G. – *Mycena d'Europa* (A.M.B., 2003)

Nuova Micologia oggi

Nuova Micologia, superata una fase di profondo rinnovamento organizzativo che ha portato all'istituzione e al consolidamento delle strutture operative denominate *Comitati*, dispone oggi di una struttura in grado di assicurarne il governo e lo sviluppo.

Per portare a conoscenza di tutti i soci l'organizzazione attuale, si evidenziano di seguito le cariche sociali previste dallo Statuto, le strutture (comitati e gruppi) e i componenti che operano all'interno di ciascuna unità organizzativa. La composizione è ovviamente "dinamica" e ogni socio che volesse collaborare al conseguimento degli obiettivi di un gruppo/comitato è invitato a rivolgersi al coordinatore dello stesso.

PRESIDENTE ONORARIO: Sandro ASCARELLI

PRESIDENTE: Luigi CORBO'

VICEPRESIDENTE: Paolo LAVEZZO

SEGRETARIO GENERALE: Antonio LAVAGNO

VICE SEGRETARIO: Carmelo MURABITO

TESORIERE: Luciano ZONETTI

CONSIGLIERI: Andrea GAZZILLO; Antonio LAVAGNO; Paolo LAVEZZO; Antonio MALLOZZI; Antonella MESSINA; Carmelo MURABITO; Teresa ONORI; Luigi PERTICI; Claudio PRANDI; Maria Teresa RESTAINO; Graziano SCHEGGI; Amedeo SCHIPANI; Antonello SENNI; Massimo SINIBALDI; Alberto TOMASSI; Andrea TRAVERSI; Luciano ZONETTI; Achille ZUCHEGNA

COLLEGIO DEI REVISORI: Pina INCITTI (Presidente); Maria Gabriella Cruciani; Antonio MAESTRINI. Supplenti: Fausto Marino MUSEO, Maria Rosaria Teresa TORO

COMITATO SCIENTIFICO MICOLOGICO: è preposto alle attività di aggiornamento, formazione, studio e ricerca in campo micologico dell'associazione. Tiene rapporti di collaborazione culturale e scientifica con università, istituti e associazioni. Promuove ed organizza seminari e conferenze. Supporta le attività dell'associazione garantendone la validità scientifica.

Componenti: Achille ZUCHEGNA (Coordinatore), Antonio MALLOZZI (Vice Coordinatore), Federica COSTANZO, Enzo FERRI, Renato FORTUNATI, Andrea GAZZILLO, Gabriele LAZZI, Anna MASSIMI, Amedeo SCHIPANI, Andrea TRAVERSI.

COMITATO SCIENTIFICO BOTANICO: è preposto alle attività di aggiornamento, formazione, studio e ricerca in campo botanico dell'associazione. Tiene

rapporti di collaborazione culturale e scientifica con università, istituti e associazioni. Supporta le attività dell'associazione garantendone la validità scientifica.

Componenti: Maria Teresa RESTAINO (Coordinatrice), Amedeo SCHIPANI (Vice Coordinatore), Bruna DI LONARDO, Liride CALO', Fosca CROCIONI, Anastasia FARALLO, Pina INCITTI, Paolo LAVEZZO, Renato LOTTI, Renata RAFFI, Antonello SENNI.

COMITATO ORGANIZZAZIONE: è preposto all'elaborazione del programma semestrale dell'associazione, che individua di concerto con gli altri Comitati. Definisce per ciascuno evento gli obiettivi, le modalità di svolgimento, i responsabili, le condizioni per la partecipazione da parte dei soci o degli esterni.

Componenti: Carmelo MURABITO (Coordinatore), Luigi PERTICI (Vice Coordinatore), Giulia DI BARTOLOMEI, Maria Gabriella CRUCIANI, Bruna DI LONARDO, Andrea GAZZILLO, Antonio MALLOZZI, Claudio PRANDI, Alberto TOMASSI.

COMITATO PROMOZIONE E DIVULGAZIONE: è preposto alle attività d'informazione, comunicazione e promozione. Individua iniziative finalizzate a far conoscere l'associazione e le tematiche da essa promosse. Cura gli strumenti di comunicazione interna per i soci ed esterna (sito web, newsletter, notiziari, quaderni, ecc.). Tiene i rapporti con i media. E' funzionalmente diviso in tre sottocomitati: *Promozione* (Coordinatore Graziano SCHEGGI), *Redazione del notiziario Naturalmente* (Coordinatore Massimo SINIBALDI), *Divulgazione* (Coordinatore Antonio LAVAGNO).

Componenti: Maria Gabriella CRUCIANI, Antonio LAVAGNO, Antonella MESSINA, Claudio PRANDI, Graziano SCHEGGI, Massimo SINIBALDI, Andrea TRAVERSI, Achille ZUCHEGNA.

COMITATO di PRESIDENZA: esamina e approva provvedimenti urgenti e, preliminarmente, gli argomenti da sottoporre al Consiglio Direttivo. E' composto in via permanente da Presidente, Vice Presidente, Segretario Generale, Vice Segretario, Tesoriere, e dai Consiglieri di volta in volta interessati agli argomenti da analizzare.

Sono, inoltre, occasionalmente costituiti Gruppi di lavoro con lo scopo di cogliere specifici obiettivi, rispetto ai Comitati che sono strutture permanenti.

Tra questi possiamo ricordare: il *Gruppo di lavoro Convegno Alpino Estivo*, che, in collaborazione con il Responsabile individuato di anno in anno, cura gli aspetti organizzativi della settimana micologica, individuando la località, la struttura, i percorsi, le attività, lo svolgimento; il *Gruppo di lavoro Mostra Micologica*, che, a supporto del Responsabile dell'evento Amedeo SCHIPANI, cura gli aspetti organizzativi della mostra micologica, coordinando i contributi di tutti i soci.

Sono, infine, affidati alcuni incarichi ad personam.

MICROSCOPIO E STRUMENTI INFORMATICI: Bruno CAPORALETTI.

GESTIONE LIBRI: Fausto Marino MUSEO.

Antonio Lavagno

***Gomphidius glutinosus* (Schaeff.) Fr.**

Regno: Fungi
Phylum (Divisione): Basidiomycota
Sub Phylum: Agaricomycotina
Classe: Agaricomycetes
Ordine: Boletales
Famiglia: Gomphidiaceae
Genere: Gomphidius
Specie: Gomphidius glutinosus

Alla fine di agosto di quest'anno, cercando funghi nei magnifici boschi di Balsega di Pinè, sono stata attratta da un fungo che nei nostri boschi di conifere non avevo mai visto e mai raccolto. Certo dopo tanti anni di ricerca quando ti trovi davanti un fungo che al momento non puoi determinare si prova un'emozione particolare.

Tornata in albergo ho portato subito gli esemplari nella sala dove era stata allestita la mostra già ricca di altre numerose specie .

Consultandomi con Andrea Gazzillo, responsabile dell'evento, candidamente mi rispose che era il *Gomphidius glutinosus*, appartenente ad un genere che conosco benissimo, ma questo fungo non l'avevo mai visto! Un esperto di funghi della zona, presente al dialogo, mi ha tolto ogni dubbio spiegandomi che il *G. glutinosus* è un simbionte che cresce sotto abete rosso. L'Abete rosso è un albero che vive in alta montagna presente in tutta la fascia alpina, molto raramente sugli Appennini; è una pianta che viene utilizzata per il rimboschimento di diverse località montane, apprezzato ed utilizzato per il pregiato legname. E' conosciuto ed usato come albero di Natale.

Per la sua morfologia il *G. glutinosus* è un fungo inconfondibile. La sporata è nera.

Il cappello è grigio, bruno, vianaccia, glutinoso.

Le lamelle decorrenti bianche/grigie, infine nerastre.

Il gambo pieno e sodo è munito di una cortina viscosa e glutinosa. E' bianco all'apice e giallo alla base.

Volgarmente viene chiamato "Chiodello".

Buon commestibile, basta eliminare dal cappello la cuticola viscosa, che si stacca facilmente.

Le specie del genere *Gom-*



phidius più frequenti in Italia, oltre al *G. glutinosus*, sono 4:

- *G. maculatus*: più piccolo, si macchia di nero e nasce sotto larice.
- *G. roseus*: più rosato e nasce solo sotto pini.
- *G. viscidus* (= *Chroogomphus rutilus*): molto comune e nasce sotto aghifoglie.
- *G. helveticus* (= *Chroogomphus helveticus*): cresce sotto Abete rosso e Pinus cembra.

Sono tutte specie commestibili. Alla cottura la carne diventa nerastra, ma nulla toglie alla buona commestibilità.

Anna Massimi

Bibliografia essenziale:

- Atlante fotografico dei funghi d'Italia A.M.B.
- Funghi dal vero di Bruno Cetto.



Impressioni sul Corso di Micologia di Trento

Il corso di formazione per micologi di Trento viene svolto in due anni: tre settimane nel periodo estivo ed una in autunno per ogni anno, per una durata complessiva di 300 ore. I docenti, bravissimi, danno grande importanza al riconoscimento dei generi nel primo anno, mentre nel secondo si fa una speciografia più approfondita. Oltre alle lezioni teoriche in aula si dà grande rilevanza a quelle pratiche, ossia la determinazione dei funghi dal vero: si fanno almeno 2 o 3 ore di determinazione tutti i giorni. A ciò vanno aggiunte le escursioni per raccogliere i funghi, da 2 a 3 volte a settimana, e per 4 giorni di seguito nell'ultima settimana di corso.

Alla escursione segue sempre la determinazione delle specie raccolte. Il primo anno è stato ricchissimo di specie durante il periodo estivo e povero in autunno, mentre nel secondo anno si è verificato il contrario. Comunque alla fine del biennio si fanno



I nostri Andrea Gazzillo, Enzo Ferri, Amedeo Schipani festeggiati per il conseguimento dell'attestato di Ispettore Micologo

circa 150 ore di prove pratiche, che non sono poche, e si determinano almeno 500 specie.

Durante il corso abbiamo seguito lezioni di botanica, tossicologia dei funghi più o meno velenosi e di introduzione alle varie normative sulla vendita di funghi freschi, secchi e variamente conservati e sulle funzioni e i compiti degli Ispettorati Micologici. Le lezioni sono state fatte da docenti molto qualificati nei rispettivi settori e molto noti nell'ambito della Micologia a livello nazionale e internazionale. Inoltre sono state introdotte anche 24 ore di Microscopia, 8 nel primo anno

e 16 nel secondo; gli allievi hanno usufruito ognuno di un microscopio di altissimo livello presso una struttura universitaria. Devo dire che per tutta la durata del corso la competenza dei docenti, la loro bravura nell'insegnare e nel trasmettere le conoscenze di micologia, in breve la loro professionalità, sono state elevatissime. Anche la struttura è stata del tutto



adeguata allo scopo. Si impara veramente tanto.

Enzo Ferri

La Mostra micologica al Semenzaio di San Sisto

La **Mostra Micologica autunnale**, che si è svolta il 28 e 29 ottobre presso il Semenzaio di San Sisto in collaborazione con l'Assessorato alla Sostenibilità Ambientale di Roma Capitale, ha ottenuto un buon successo malgrado la non elevata affluenza di visitatori e il minore numero, rispetto agli scorsi anni, di specie esposte (poco più di 200), comunque di notevole interesse micologico. La stagione caratterizzata da una forte siccità, in particolar modo nelle settimane che hanno preceduto l'allestimento della Mo-



stra, ha certamente condizionato l'evento. Va comunque rilevato il prezioso ed appassionato contributo di soci e simpatizzanti che, alla ricerca di specie fresche da esporre, si sono spinti anche al di fuori della nostra regione. Grande apprezzamento è stato riscontrato per la conferenza tenuta da **Marco Floriani**: "Il genere *Cortinarius*: come districarsi tra migliaia di specie", ed anche per l'angolo di bosco ricreato con la collaborazione del Servizio Giardini. La Mostra si è protratta anche il lunedì 30, per poter avvicinare i giovani di alcune scolaresche al fantastico regno dei funghi.

Schede: Le piante dei nostri boschi

Robinia pseudoacacia L.

Famiglia: Fabaceae (ex Leguminosae).

Nomi volgari: Robinia, Acacia, Gaggia.

Descrizione: pianta arborea decidua, leguminosa, con apparato radicale molto sviluppato, che può raggiungere un'altezza di 25 metri.

Ha una corteccia di colore marrone chiaro, molto rugosa con solchi verticali profondi. Le foglie sono imparipennate, lunghe con foglioline ovate e apice esile. Aperte di giorno tendono a sovrapporsi la notte. I rami giovani presentano numerose spine lunghe e solide. I fiori, riuniti in grappoli pendenti, sono bianchi e gradevolmente profumati. I frutti sono a forma di baccello, nerastri ed appiattiti.



Fioritura: fiorisce da fine aprile a giugno.

Habitat: originaria dell'America del nord e naturalizzata in Europa, in Italia è presente ovunque, in particolare in Piemonte. Predilige i terreni sciolti, ben drenati anche se poveri di nutrimento. La troviamo dal livello del mare sino a 1000 metri di altezza. Può arricchire il suolo di azoto, ma avendo un apparato radicale esteso, a volte, è invasiva ed impedisce la crescita di altre specie arboree provocando una scarsità di flora nemorale e soprattutto di funghi.

Principi attivi e usi fitoterapici: è una pianta nettariana, ma non se ne conoscono con precisione gli usi fitoterapici perchè è considerata tossica ad eccezione dei fiori.

Usi alimentari: della pianta si usano in cucina solo i grappoli dei fiori, che fritti con una pastella, risultano squisiti e profumati.

Curiosità e note: il nome "Robinia" deriva dal nome di Jean Robin farmacista e botanico vissuto ai tempi di Enrico IV di Francia che la importò in Europa. Il nome specifico "pseudoacacia" dato da Linneo significa "simile alla mimosa" con riferimento alle foglie. Manzoni la introdusse nella sua villa di Brianza. Della pianta è apprezzato il legno resistente a condizioni avverse e che può sostituire i legni pregiati. E' anche un ottimo combustibile.

Liride Calò Serbassi

L'angolo delle ricette

Fiori di Robinia fritti.

Ingredienti per 4 persone:

alcune belle infiorescenze con almeno 16 grappoli di fiori, possibilmente ancora chiusi, circa 5 cucchiaini colmi di farina, un pizzico di sale, una lattina di birra oppure una punta di lievito di birra sciolto in acqua tiepida, olio per friggere.

Preparazione:

mischiare lentamente la farina ed il sale con la birra o con il lievito girando con un cucchiaino di legno evitando di fare grumi aggiungendo liquido finchè la pastella raggiunge una consistenza piuttosto liquida; lasciare riposare il composto coperto per almeno un'ora, scaldare l'olio, prendere una infiorescenza di Robinia alla volta, immergerla nella pastella e friggerla da ambo le parti evitando che diventi scura. Scolare e mettere i fiori in un vassoio, cospargerli con zucchero o sale e servirli caldi.

Budino di fiori di Robinia.

Ingredienti per 4 persone:

due o tre pugni pieni di fiori di Robinia, 300 ml. di latte, 5 cucchiaini di yogurt greco, 50 gr. di zucchero, tre fogli di gelatina alimentare, stampini o meglio pirottini in silicone, un pizzico di sale.

Preparazione:

pulire i fiori staccandoli dal racemo, metterli in un pentolino con il latte e il sale e portarli ad ebollizione.

Spegnere il fuoco, coprire

con un coperchio e lasciare riposare in modo da estrarre il profumo dai fiori. Ammorbidire i fogli di gelatina con acqua fredda, circa 10 minuti. Filtrare separando i fiori con un colino oppure lasciare anche i fiori. Rimettere il pentolino sul fuoco, scaldare leggermente ed aggiungere lo zucchero, lo yogurt e i fogli di gelatina. Versare nei pirottini e mettere in frigo per almeno 4 ore.



Liride Calò Serbassi

ATTENZIONE

Controlla la data di scadenza del tuo tesserino d'idoneità alla raccolta dei funghi!

Dallo scorso agosto, infatti, la Regione Lazio, con L.R. 9/2017, ha introdotto l'obbligo di frequentare, al momento della scadenza quinquennale, un corso d'aggiornamento di sei ore per coloro che debbano rinnovare tale documento.

Nuova Micologia terrà il prossimo corso d'aggiornamento il **26 e 28 marzo 2018** (maggiori dettagli a pag. 27).

La Legge ha introdotto anche altre disposizioni in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei, che ti invitiamo a consultare accedendo al nostro sito www.nuovamicologia.eu.

Storia di un culto popolare nato per proteggere Napoli

Il mistero partenopeo più famoso nel mondo riguarda senza dubbio le ampolle conservate nel Duomo e che si dice contengano il sangue di San Gennaro. La particolarità di tale reliquia è che tre volte l'anno la sostanza da solida si trasforma in liquida, un fenomeno considerato prodigioso dai fedeli.

Fermarsi al prodigio del sangue che si scioglie, noto in tutto il mondo, è però riduttivo. Forse è più importante il fatto che San Gennaro sia al centro di due storie che corrono nei secoli parallele: una religiosa, che affonda le sue radici in insospettabili riti pagani, e un'altra laica, in cui aristocratici, generali e massoni investirono su di lui per unire la città e liberarla dalla fame, dalla guerra, dalla peste e dalle eruzioni del Vesuvio.



La liquefazione avviene generalmente il 16 dicembre, il sabato precedente la prima domenica di maggio (ricorrenza del trasferimento del corpo del santo da Pozzuoli a Napoli) e il 19 settembre, durante la festa del santo.

Si tratta di un miracolo, di un fenomeno inspiegabile o di un trucco chimico? Non un

“miracolo” ma un “evento prodigioso” per la Chiesa, “un trucco chimico” per gli scettici. Un fatto che da oltre 100 anni attira scienziati e credenti, e una querelle che sembra non avere fine.

La prima storia, quella agiografica-religiosa, si basa su due documenti cristiani: gli *Atti Bolognesi*, del VI secolo, e gli *Atti Vaticani* dell'VIII. I primi attestano che un Gennaro, vescovo di Benevento, fu martirizzato nel 305 sotto l'imperatore Diocleziano. Si stava recando a Miseno con due altri religiosi a fare visita a un diacono incarcerato a causa delle persecuzioni, ma venne imprigionato con i compagni e condannato a essere sbranato dalle belve nell'anfiteatro di Pozzuoli. Poi i Romani optarono per la decapitazione presso l'attuale Solfatara. Il suo corpo fu seppellito nell'Agro Marciano (oggi Fuorigrotta) e traslato nel V secolo nelle catacombe napoletane di Capodimonte.

Negli *Atti Vaticani* un episodio mitico lo presenta come capace di dominare il fuoco (e quindi anche il Vesuvio): il giudice Timoteo di Nola lo avrebbe fatto gettare in una fornace ardente, dalla quale Gennaro uscì illeso, senza nemmeno le vesti bruciate. Il martirio di Gennaro è attestato anche dal Calendario Cartaginese (del 505) e dal Martirologio Geronimiano del V secolo. Entrambi datano l'esecuzione al 19 settembre (giorno in cui avviene la seconda liquefazione annuale del suo sangue). San Gennaro è dunque realmente esistito come vescovo e martire: la sua statura, ricostruita dall'esame delle sue ossa, era di metri 1.90, l'età alla morte di circa 35 anni.

Ma da dove e quando nascono i suoi “poteri”? Una cosa è sicura: il suo culto era già molto popolare nelle catacombe di Napoli, tanto da spingere il principe longobardo di Benevento, Sicone I, alla conquista della città nell'831, a

impossessarsi delle sue spoglie che portò nella cattedrale di Benevento, dove rimasero fino al 1154, per essere poi trasferite nel Monastero di Montevergine (Avellino). Lì però il culto era tutto in favore di Mamma Schiavona, una Madonna nera, e le ossa di San Gennaro vennero dimenticate. Ritrovate nel 1367, furono riportate a Napoli dal cardinale Oliviero Carafa che fece costruire sotto l'altare del Duomo una cripta. A Napoli erano conservati la testa e il sangue del santo: Carlo II d'Angiò aveva fatto realizzare da tre grandi orafi francesi il busto del santo in argento dorato e pietre preziose per contenere il cranio. Il figlio Roberto la teca delle ampolle. Secondo la tradizione, il sangue era stato raccolto da una donna chiamata Eusebia durante l'esecuzione e posto in due ampolle di vetro e le perizie indicherebbero che le ampolle sono realmente di età paleocristiana. Tuttavia l'episodio di Eusebia viene riportato per la prima volta solo nel 1579, in *Le vite dei sette santi protettori di Napoli*, molto dopo i fatti. E il fenomeno della liquefazione è citato a livello documentale, in *Chronicon Siculum*, a partire dal 17 agosto del 1389. In un precedente documento sui miracoli a Napoli, la Cronaca di Partenope, non c'è riferimento alla liquefazione del sangue di San Gennaro. Inoltre, la prima processione passò alle cronache nel 1337 senza cenni di miracolo. Gli scettici hanno sempre sospettato che, in un'epoca in cui molte reliquie erano fabbricate, alchimisti napoletani abbiano realizzato la prodigiosa sostanza. I fedeli ricordano invece che la tradizione parla di una liquefazione durante la traslazione, da parte del vescovo Severo, dall'Agro Marciiano alle catacombe di Capodimonte verso il 420.

Occorre entrare nell'altra storia di San Gennaro, quella più laica, per capirne la funzione sociale. «Nel 1526 gli angioini assediaron la città, in mano agli aragonesi» spiega Paolo Iorio, direttore del Museo di San Gennaro. «Avvelenarono il fiume Serino e a Napoli si moriva di peste, mentre il Vesuvio provocava 30 forti terremoti al giorno. Laici, agnostici e prelati, rappresentati da un gruppo di aristocratici napoletani, si misero tutti d'accordo per amore della città». E il 13 gennaio del 1527 scrissero, davanti a un notaio, un patto con San Gennaro: se avesse fermato quelle disgrazie, avrebbero costruito una cappella in suo onore dove sarebbero state tenute le sue reliquie e raccolto un tesoro. La fame e la peste cessarono, la guerra finì e la terra smise di tremare. Nel 1623 l'architetto Cosimo Fanzago costruì la cappella di San Gennaro vicino al Duomo di Napoli. Il santo fu promosso generale dell'esercito e «stipendiato» (per mantenere la sua cappella). Nel 1631 il Vesuvio eruttò, seminando devastazione: i napoletani, il 16 dicembre, presero la statua di San Gennaro, andarono al Ponte della Maddalena e la lava si fermò. Per ringraziare, la Deputazione di San Gennaro, nata nel 1601 per amministrare gli interessi del santo, commissionò a Fanzago una splendida guglia gotica. Va inoltre sottolineato che il patto notarile dei nobili napoletani con San Gennaro, dai quali nacque la Deputazione, ricorda l'origine delle antiche divinità nazionali. Per esempio, i Babilonesi avevano come divinità protettrice Marduk con il quale facevano patti scritti. Gli Ebrei il patto lo fecero prima orale e poi scritto con Jahvè, garanti Abramo e poi Mosè. Ma divinità patrone e degli eserciti come Marduk, Jahvè e San Gennaro hanno la pretesa di fare la Storia e non di subirla. E così, nel 1799, arrivati i francesi a Napoli, sotto Napoleone Bonaparte, e spariti dalla circolazione i nobili della Deputazione, i francesi costrinsero un prelado a far la prova delle ampolle per

legittimare la loro occupazione. Il sangue si sciolse con soddisfazione dei militari francesi e le grida di rabbia del popolo napoletano. Tanto che Napoleone avrebbe poi fatto portare da Murat uno splendido ostensorio in dono al santo "collaborazionista". Quando gli spagnoli 6 mesi dopo tornarono a Napoli, San Gennaro fu "licenziato" come patrono e anche come capo dell'esercito, la paga sospesa.

Ma fu ancora il Vesuvio a rimetterlo in gioco. Il nuovo patrono di Napoli, Sant'Antonio da Padova, non riuscì a fermare un'eruzione, che cessò solo quando il vecchio patrono fu riabilitato.

Intorno a San Gennaro ruota anche un patrimonio di tolleranza: la laicità della Deputazione, che ha avuto nelle sue file anche molti massoni, come Augusto Cattaneo e il conte di San Severo, ha creato a Napoli un ambiente estraneo al fanatismo religioso e ha favorito la solidarietà. Per esempio, l'Inquisizione non ha potuto operare in città. E la cappella di San Gennaro è stata l'unica istituzione religiosa a non essere sequestrata dai Savoia nella prima fase dell'unità d'Italia. Quattro bolle pontificie hanno mantenuto nel tempo l'autonomia della cappella e del tesoro.

Le radici storiche della devozione sono inoltre profonde. Il più antico ritratto di San Gennaro, trovato nelle catacombe di Capodimonte, è del V secolo e lo raffigura con alle spalle il Vesuvio. Anche il dio Mitra, divinità popolare di Napoli in epoca precristiana, proteggeva dal Vesuvio e non a caso la veste con cui è ritratto San Gennaro è gialla, come quella di Mitra, e il santo è chiamato dal popolo "faccia 'ngiallut", in riferimento alla sua solarità. La mitra di San Gennaro è del tutto simile a quella del dio Mitra. Mitra proteggeva il territorio e rendeva fertile la terra con il sangue del sacrificio rituale del toro, così come il sangue che si scioglie nelle ampolle auspica prosperità ai napoletani. Il culto di Mitra, praticato da sacerdoti maschi, giunto dalla Persia a Cuma e a Napoli, fu poi soppresso dalla Chiesa che però ne mantenne alcune tradizioni. Il ruolo di Mitra, tanto sentito dalla popolazione, fu allora ricoperto da San Gennaro. Non a caso le cosiddette "parenti" del santo, formano una società femminile di elette che incitano il santo al prodigio, con lamentele funebri e movenze che ricordano antichi riti estatici pagani.

Molti sono coloro che hanno messo in dubbio che il fenomeno fosse "miracoloso" ed inspiegabile. Da un punto di vista religioso, e forse anche sociale, è irrilevante verificare la reale natura dello scioglimento del sangue. Ma da un punto di vista scientifico il fenomeno è realmente inspiegabile? Secondo molti la spiegazione scientifica del miracolo di San Gennaro esiste e si chiama tissotropia. Si tratta della proprietà di alcuni gel di liquefarsi quando agitati, tornando a solidificarsi nuovamente quando vengono lasciati a riposo. L'agitazione o più spesso lievi perturbazioni meccaniche renderebbero più fluida una sostanza tissotropica, fino al punto di cambiare stato da solido a liquido.

In un articolo apparso sulla rivista *Nature* (*A Thixotropic mixture like the blood of Saint Januarius*, *Nature*, **353**, 1991), basato su esperimenti effettuati su materie prime reperibili nell'epoca del primo ritrovamento, alcuni studiosi del CICAP diretti da Luigi Garlaschelli hanno mostrato di avere ottenuto una sostanza dal colore del sangue utilizzando il cloruro di ferro che è un componente della *molysite* (minerale presente sul Vesuvio), il cloruro di sodio (sale da cucina) e

carbonato di calcio. L'origine del prodigio di San Gennaro sarebbe secondo questi autori dovuta alle proprietà tissotropiche della sostanza ricreata (in realtà quello che si ottiene è una sospensione colloidale), cioè la sua capacità di liquefarsi, in altre parole di passare, se agitata, dallo stato solido (gel) a quello liquido (sol).

“Il comportamento del sangue di San Gennaro però è imprevedibile” afferma l'abate Vincenzo De Gregorio, che da 12 anni maneggia le ampolle durante le cerimonie. “A volte si liquefa subito all'uscita dalla cassaforte o addirittura dentro. Davanti a Papa Ratzinger ritengo di avere mosso a sufficienza le ampolle, ma il sangue non si è sciolto”. Secondo gli stessi studiosi però la variabilità del comportamento sarebbe in accordo con l'ipotesi tissotropica, la quale non esclude l'influenza delle variazioni di temperatura sulle irregolarità di comportamento della reliquia.

Una obiezione in più da parte dei sostenitori del culto si basa invece sulla diffusione della notizia secondo la quale dopo due anni il composto ottenuto dai ricercatori avrebbe perso le proprietà tissotropiche.

D'altra parte la Chiesa ha sempre adottato una posizione molto prudente, sostenendo che non ci sono prove che il sangue di quelle ampolle appartenga effettivamente al Santo e che non ci sono abbastanza elementi né per dimostrare né per escludere che il fenomeno abbia spiegazioni fisiche.

Con il concilio Vaticano II la Chiesa (che ha sempre rifiutato di acconsentire al prelievo del liquido sostenendo che un'analisi invasiva potrebbe danneggiare sia le ampolle sia il liquido) ha deciso di togliere dal calendario alcuni santi, San Gennaro compreso; tuttavia, tenendo conto delle forti resistenze popolari, ha mantenuto il culto della reliquia del Santo, precisando che lo scioglimento del sangue di San Gennaro non era un miracolo, ma piuttosto un fatto mirabolante ritenuto prodigioso dalla popolazione.

Per approfondimenti: “Il segreto di San Gennaro”, F. P. de Ceglia, Einaudi (2016), Torino.

Antonella Messina

11-12-13 maggio: week-end botanico a Tarquinia

Nuova meta per l'appuntamento ormai tradizionale con il fine-settimana *verde*, dedicato quest'anno soprattutto alle *erbe del mare* (ma non solo!). In albergo avremo spazio per i nostri incontri e per cucinare le erbe raccolte.

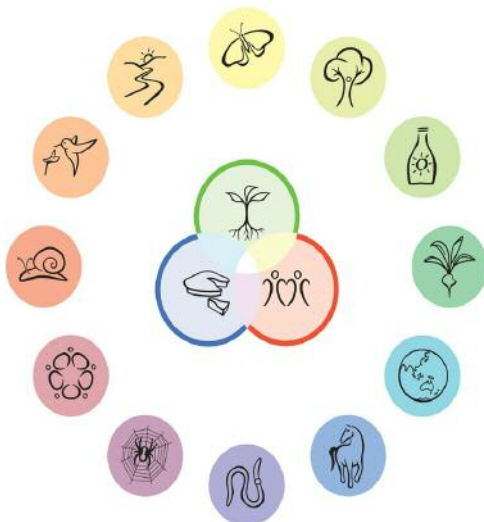
Alloggeremo presso l'Hotel e Ristorante “All'Olivo” in via P. Togliatti 15. La quota di partecipazione, che è di euro 140 per i soci e 150 per i non soci, comprende la pensione completa dalla cena del venerdì al pranzo della domenica. Camera singola al prezzo maggiorato di 20 euro complessivi. Per prenotare e avere la disponibilità dell'albergo, dobbiamo comunicare il numero dei partecipanti e versare un acconto.

Chi vuole partecipare, pertanto, deve prenotare al più presto, comunque **entro il 31 gennaio**, con versamento di un **acconto di 50 euro** a persona, effettuabile, oltre che in contanti al Tesoriere, anche secondo le indicazioni riportate nella penultima pagina. Copia del versamento dovrà pervenire a Luciano Zonetti (luciano.zonetti@libero.it) entro la data suddetta a conferma dell'avvenuto pagamento. Per informazioni: Maria Teresa Restaino: 393 2240680.

Ospiti illustri

CRISTINA ANTONELLI ha conseguito la Laurea in Architettura presso l'Università degli Studi di Camerino ad Ascoli Piceno ed il diploma di master di I livello in "Progettazione del Paesaggio e delle aree verdi" presso l'Università di Torino. Tra le sue attività dedicate all'architettura di giardini ha progettato e realizzato "Le jardin qu'on mange" (Festival International des Jardins) presso Il Domaine di Chaumont sur Loire, Francia.

La Permacultura



Etica della permacultura



Cura della Terra



Cura delle Persone



Equa condivisione



5. Usa e valorizza risorse e servizi rinnovabili



6. Produci zero rifiuti



7. Progetta dal modello naturale al dettaglio



8. Integra invece di separare



9. Usa soluzioni piccole e lente



10. Usa e valorizza le diversità



11. Usa e valorizza i margini



12. Usa e rispondi creativamente al cambiamento

Principi di progettazione



1. Osserva e interagisci



2. Cattura e conserva le energie



3. Ottieni un raccolto



4. Applica l'autoregolazione e accetta il feedback

La permacultura è un processo integrato di progettazione per la creazione e la conservazione consapevole ed etica di ecosistemi produttivi che abbiano la diversità, la stabilità e la flessibilità degli ecosistemi naturali.

È la progettazione di una interazione consapevole ed efficiente fra l'uomo e l'ambiente. La parola stessa è un neologismo che fonde le parole e i concetti di cultura e agricoltura permanente, in quanto una società non può sopravvivere a lungo senza la base di una agricoltura sostenibile e una gestione etica della terra.

Si tratta di una sintesi teorica e pratica che sistematizza e sviluppa gli elementi di diverse scienze ecologiche, aprendo nuovi orizzonti progettuali.

È un sistema di progettazione del territorio che integra armoniosamente l'uomo con l'ambiente e i suoi elementi (abitazione, alimentazione, risorse naturali, relazioni umane e sociali). L'obiettivo è progettare insediamenti duraturi, il più possibile simili ad ecosistemi naturali, tramite il riconoscimento, l'utilizzo e l'armonizzazione delle componenti del paesaggio (morfologia, clima, terreno, acqua, vegetazione, animali) sviluppando rapporti di sostegno reciproco tra gli elementi dell'ambiente e i bisogni delle persone e basandosi su uno stile di vita "non predatore" e "non parassitario". Il risultato è un sistema di grande valore estetico, produttivo, e sostenibile nel tempo, con bassi costi di manutenzione.

La permacultura è essenzialmente pratica e si può applicare a un balcone, a un piccolo orto, a un grande appezzamento o a zone naturali, così come ad abitazioni isolate, villaggi rurali e insediamenti urbani. Allo stesso modo si applica a strategie economiche e alle strutture sociali.

La progettazione in permacultura deriva dall'imitazione, e quindi dall'osservazione, di come un ecosistema mantiene la propria stabilità, come riequilibra gli scompensi, come gestisce l'energia, come conserva l'acqua, come aumenta la sua diversità per arricchirsi, come riutilizza gli scarti. Quello che lo rende stabile nel tempo non sono le diversità in quanto tali, ma le relazioni utili che si sviluppano tra gli elementi che partecipano al sistema. Questa progettazione si fonda principalmente sulle relazioni degli elementi, sulle loro funzioni e sinergie, così come si pone la biologia molecolare nel suo approccio allo studio della vita.

I principi della progettazione si riassumono nei seguenti concetti:

- Lavora con e non contro
- Tutto influenza tutto
- Rifletti prima di agire e fai il minimo cambiamento per ottenere il massimo risultato
- Gli errori sono occasioni per imparare
- Ogni elemento in un sistema naturale svolge almeno 3 funzioni
- Ogni funzione deve essere supportata da più di un elemento
- Il tutto è più della somma delle parti
- Ogni problema contiene in sé la soluzione: trasforma i limiti in opportunità
- Favorisci la biodiversità: agisci in modo da aumentare le relazioni fra gli elementi piuttosto che il numero di elementi ed accelera i processi trasformativi.
- Minimizza l'apporto di energia esterna, progettando sistemi che sfruttano le risorse presenti in loco, ricicla e riutilizza il più possibile
- Pianifica gli sviluppi futuri

La Permacultura nasce dal lavoro visionario compiuto da R.Hart⁽¹⁾ ed altri orticolturisti, che due o tre generazioni fa presero coscienza dell'urgenza di trasformare le basi dell'agricoltura attraverso l'uso degli alberi e altre colture perenni. Essi osservarono come l'aratura portava ad una progressiva devastazione del suolo e capirono che solo nell'integrazione di foresta e agricoltura era possibile mediare l'impatto dell'uomo sulla Terra e così sperare in un futuro sicuro per l'umanità. Furono B. Mollison e D. Holmgren, nella metà degli anni '70, a coniare la parola "Permacultura"⁽²⁻⁵⁾.

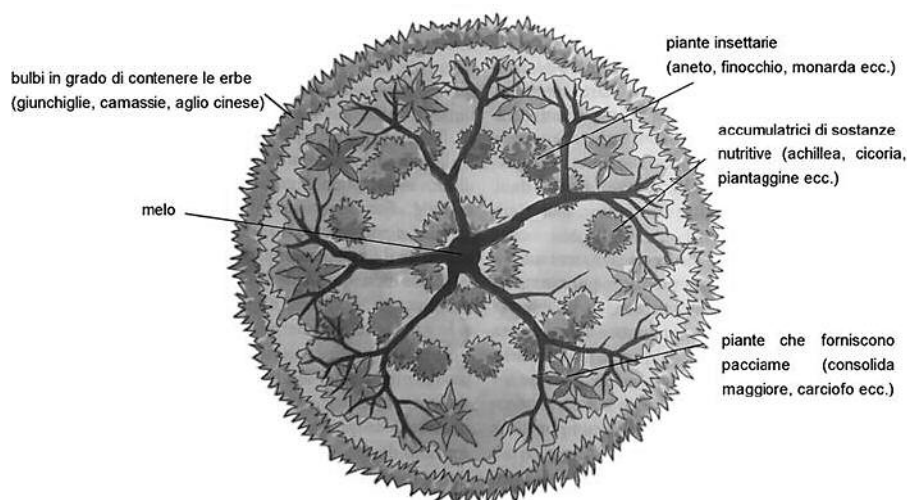
Le gilde nel giardino

Spesso si vedono giardini che richiedono montagne di fertilizzanti a causa del suolo inadatto e grandi quantità di diserbanti per soffocare le erbe e le erbacce rigogliose che imperversano allegramente fra piante autoctone dalla crescita lenta. Questo non è affatto naturale. Un giardino ecologico non solo sembra naturale, ma funziona anche nello stesso modo in cui opera la natura. Lo fa creando intime connessioni tra le piante, la vita del suolo, gli insetti benefici e altri animali, e anche con il giardiniere, dando origine a una rete naturale resiliente. Ogni organismo è collegato a molti altri, ed è l'interconnessione a dare forza alla natura. Ne sono un esempio le gilde.

Secondo la definizione formale in permacultura, una gilda è un gruppo di piante e animali armoniosamente interconnessi in un modello di mutuo supporto, spesso incentrato su una specie principale, che procura benefici alle persone e nel contempo crea un habitat.

La gilda intorno al melo

Ogni gilda, inserita nel giusto sistema di relazioni, ha gli elementi per svolgere tutti i compiti necessari alla propria salute e alla propria facile manutenzione: controllo delle malattie, produzione di fertilizzante, impollinazione. Una buona progettazione delle colture consociate lascia che sia la natura a compiere tutte queste funzioni, affidando ciascuna di esse a diverse specie vegetali e animali.

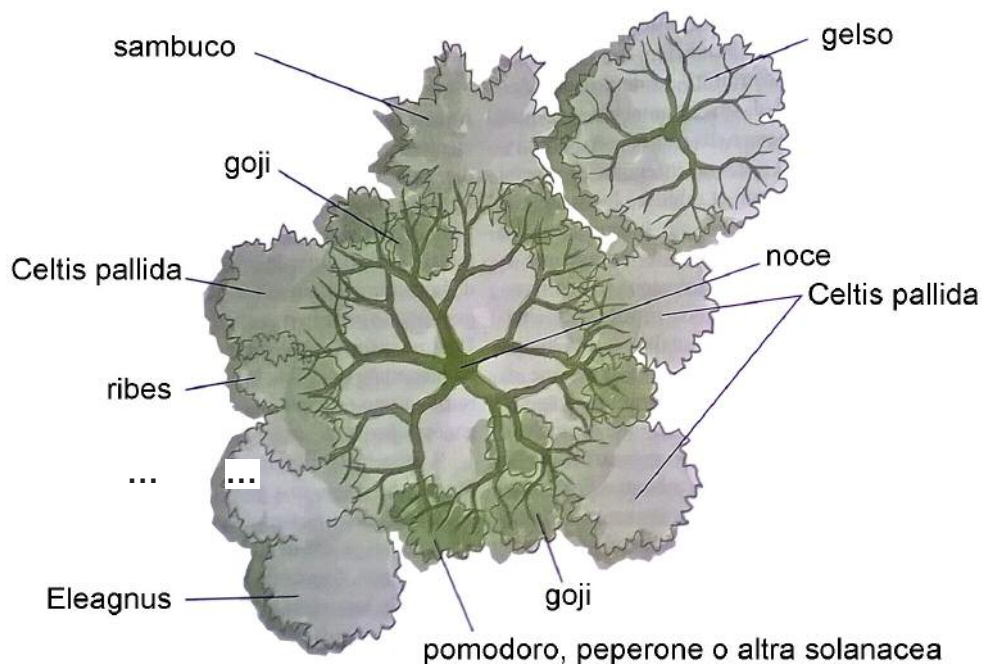


Diversamente, se piantiamo un albero di mele in completo isolamento, dovremo provvedere a tutto: spruzzare rimedi contro le malattie, innaffiare, fertilizzare e importare alveari per l'impollinazione.

Al centro della gilda c'è un albero di mele. Sotto le sue foglie più esterne, lungo la linea di sgocciolamento, è collocata una folta corona di bulbi di giunchiglia (le radici poco profonde dei bulbi impediscono alle erbe di accedere alla gilda limitando la concorrenza per le sostanze nutritive). Al suo interno c'è un cerchio discontinuo di rigogliose piante di consolida maggiore, ognuna delle quali è sormontata da fiori viola dove ronzano le api. Tra i ciuffi di consolida crescono due o tre robuste piante di carciofo. Lo spazio intorno a queste specie è punteggiato di fiori e di erbe: achillea, nasturzio, aneto, finocchio, tarassaco, cicoria, piantaggine, trifoglio.

La gilda intorno al noce

La scelta delle piante da associare ai noci è complessa, poiché questa specie è alleopatica, cioè secerne una sostanza tossica (in questo caso lo juglone) che sopprime le piante concorrenti. Sono pochissime le specie in grado di prosperare sotto la chioma di un noce e la crescita della vegetazione nei pressi dell'albero è spesso stentata.



E' stato osservato che il ribes, il noce e il *Celtis pallida* costituiscono le fondamenta di questa gilda. Le foglie e le bacche del *Celtis pallida* sono buoni alimenti per le specie selvatiche, e i suoi frutti, ancorché piccoli, sono gustosi e lo

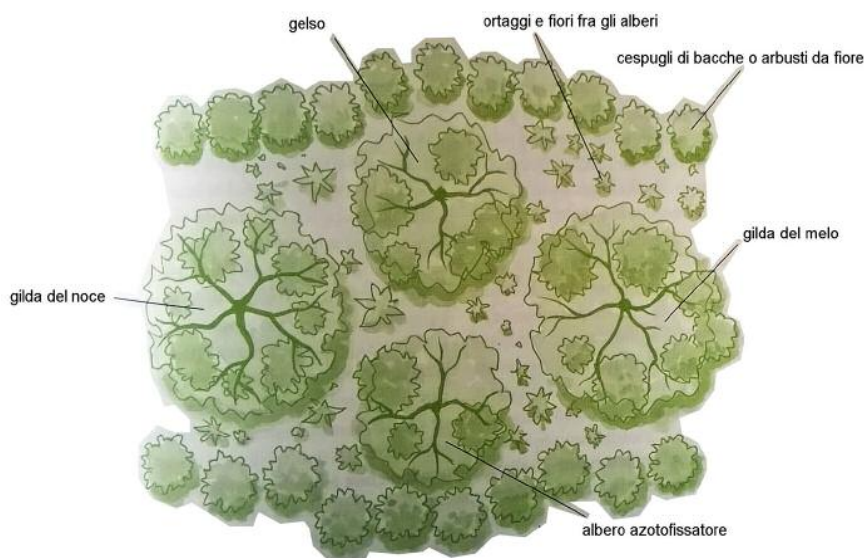
rendono un ottimo candidato per il giardino ecologico. Sotto questa pianta crescono bene il chiltepin (*Capsicum aviculare*) e il goji (*Lycium spp.*). Il primo, una pianta perenne, è il parente selvatico del peperoncino e dà frutti molto piccanti lunghi poco più di un centimetro. Il goji è un arbusto spinoso che lascia cadere le foglie in condizione di forte siccità e produce bacche gradite agli uccelli ma che sono anche utilizzate per motivi terapeutici. Entrambe fanno parte delle *Solanaceae*, famiglia che comprende anche i pomodori, i peperoni, le patate e le melanzane.

E' bene inserire nella gilda anche piante fissatrici di azoto: tra queste l'olivagno, l'*Eleagnus spp.*, il lillà.

Ai margini della gilda è utile collocare altre specie con lo scopo di attutire gli effetti dello juglone sulle altre piante. Fra queste vi sono il gelso, la robinia e l'acacia (le ultime due sono anche azotofissatrici e amate dalle api).

La supergilda

Così come vengono combinate specie azotofissatrici, piante insettarie e altri vegetali multifunzionali per realizzare gilde dinamiche, si possono interconnettere alberi con usi diversi per creare una "supergilda". Varie gilde, ciascuna basata su un diverso tipo di albero, possono agire come sottounità di una supergilda più grande costituita da molti alberi ed essere integrate in modo da formare una comunità dalle connessioni più profonde.



Bibliografia

1. R. Hart. Inviolable Hills: Ecology, Conservation and Regeneration of the British Uplands, Stuart & W. (1968).
2. D. Holmgren, B. Mollison: "Permacultura", Libreria Editrice Fiorentina (1992).
3. B. Mollison, R.M. Slay: "Introduzione alla Permacultura", Terra Nuova Edizioni (2007).
4. D. Holmgren: "Permacultura", Arianna Remainder Editore (2011).
5. D. Holmgren: "Permacultura", Il Filo Verde di Arianna Editore (2013).

Per una più approfondita conoscenza dell'argomento e per una sua applicazione si consigliano i seguenti testi e siti internet:

P. Whitefield: "Permacultura per tutti", Terra Nuova Edizioni (2012).

S. Holzer: "Guida pratica alla Permacultura", Il Filo Verde di Arianna Editore (2013).

M. Rusch: "Permacultura per l'orto e il giardino", Terra Nuova Edizioni (2014).

G. Burnett: "Il libro della Permacultura Vegan", Sonda Edizioni (2015).

T. Hemenway: "L'orto giardino di Gaia, creare paesaggi ed ecosistemi domestici con la Permacultura", Il Filo Verde di Arianna Editore (2015).

Siti Internet: <http://www.permaculturevoices.com>

<http://www.richsoil.com/>

<http://www.thepermaculturepodcast.com/>

<http://www.permies.com/forums/f-88/permaculture-podcast>

B. Mollison: Tagari Publications <http://www.tagari.com/>

D. Holmgren: holmgren.com.au e permacultureprinciples.com

Cristina Antonelli



Il Convegno micologico a Baselga di Piné

L'undicesima edizione del Convegno estivo si è svolta a Baselga di Piné, a 30 km. da Trento. La zona viene scelta dalla Regione Trentino Alto Adige per lo svolgimento dei corsi per il conseguimento dell'attestato di Ispettore Micologo, per la ricchezza e varietà di ambienti ed ecosistemi presenti nella zona.

Nuova Micologia ha orga-

nizzato sul posto una mostra, con esposizione di una buona varietà di specie: pur nelle difficoltà derivanti dalla scarsità di precipitazioni, sono state raccolte quasi 130 specie con l'impegno dei partecipanti, determinate ed esposte a cura del micologo responsabile, Matteo Gelardi, con l'aiuto di Antonio Mallozzi. Non sono stati molti i visitatori alla mostra, allestita all'interno dell'albergo che ci ospitava, nonostante la buona pubblicità data all'evento.

Andrea Gazzilo, che ha curato l'organizzazione del convegno, ha predisposto un ricco programma di escursioni naturalistiche e culturali, in collaborazione con una guida locale, che ci ha accompagnato, tra l'altro, all'Orrido di Ponte Alto, visitato con emozione da quasi tutti i partecipanti, e alle Piramidi di Segonzano.

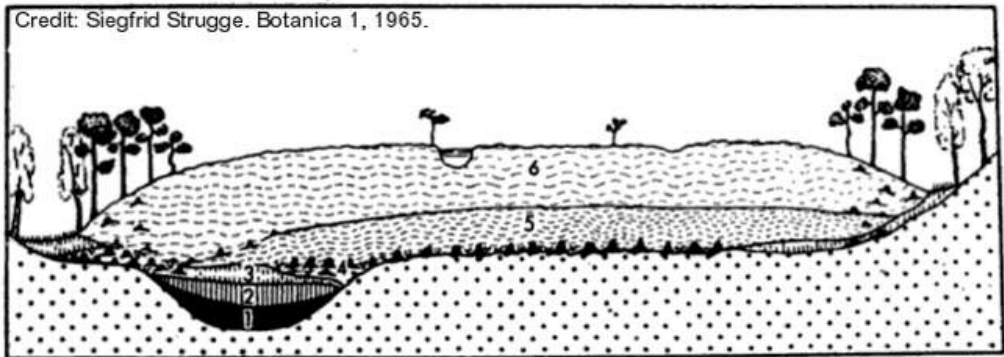


Le torbiere, archivi di biodiversità

Una parte della storia del nostro pianeta, cioè quella che va dalla presenza nella biosfera di specie primordiali già evolute e strutturate (o più complesse), attraverso un immenso arco temporale ancestrale, sino alle prime testimonianze “storiche” a noi pervenute, può essere spesso ricostruita grazie ai giacimenti fossili che noi chiamiamo torbiere e che coprono ca. il 3 % delle terre emerse (4 milioni di km²)⁽¹⁾.

Particolari condizioni ambientali, cioè una bassa temperatura, alta umidità, pH acido ed anossia (ovvero scarsità o assenza di ossigeno), vengono ritenute aver concorso alla formazione di una torbiera attraverso un lento ed incompleto processo di decomposizione di tutte quelle specie, sia di origine paleobotanica che paleofaunistica, che si sono nel tempo accumulate ed inglobate in tali giacimenti, da cui la loro capacità di conservarne in buono stato l'identità quale testimonianza della loro esistenza nel corso di centinaia di migliaia di anni.

Genesi di una torbiera. Le torbiere si formano in seguito ad un lento processo che ha inizio di solito con l'interramento naturale di uno specchio d'acqua, con l'impaludamento di una zona asciutta oppure di una zona soggetta ad allagamento o ruscellamento saltuario.



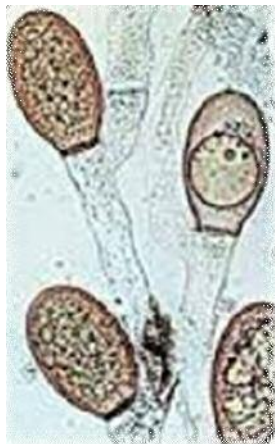
La prima fase di formazione è il deposito di sostanze organiche, derivate da materiale vegetale come alghe e piante bentoniche (cioè, sviluppate in ambienti fondali palustri o marini). Le piante sono perciò prevalentemente essenze di tipo igrofilo (muschi, sfagni e graminacee); man mano che lo spessore aumenta, i depositi raggiungono la superficie dell'acqua favorendo la diffusione di una vegetazione prevalente come la sfagneta che continua a crescere in superficie mentre la parte basale muore, rimanendo parzialmente o completamente indecomposta.

Se in genere nel sottobosco foglie e rami morti sono rapidamente degradati dall'azione di funghi e batteri, nelle torbiere il processo di decomposizione viene rallentato, se non bloccato completamente, a causa delle condizioni di anossia ma anche dall'abbondanza di acidi organici prodotti dagli sfagni, come l'acido tannico e lo sfagnolo; l'acidificazione è inoltre aumentata dal rilascio di ioni idrogeno, che gli sfagni stessi producono in abbondanza. La combinazione di freddo, anossia e ambiente acido impediscono ai batteri di proliferare e di umidificare la materia organica. Con il tempo lo strato sub-superficiale si compatta a causa del peso degli strati sovrastanti con ulteriore rallentamento dei processi di degradazione.

Le torbiere come archivi storici. Una torbiera può essere considerata simile ad un archivio di storia naturale: ogni strato di torba (10-15 cm a seconda dell'accuratezza

dell'indagine) è un casello che ha conservato nel suo interno i resti di tutte le piante che sono lì cresciute o delle specie animali, che più o meno occasionalmente sono stati presenti in un dato momento nell'area ad essa circostante: semi, tessuti vegetali, frammenti di legno e cortecce di alberi, spore, pollini, frammenti di insetti, ceneri, polveri vulcaniche etc. Partendo dagli strati inferiori del deposito secondo un procedimento stratigrafico e di carotaggio, l'analisi della torba (che ha un contenuto di carbonio > al 50%) consente, mediante le analisi al radiocarbon ^{14}C , di "scattare tante foto" in successione di paesaggi vegetativi a noi sconosciuti, quanti sono i livelli di cui si effettua lo studio e ricostruirne anche le condizioni climatiche⁽²⁾. Senza dubbio, l'impatto più importante è stato lo studio dei pollini fossili che ha consentito lo sviluppo della palinologia, scienza in grado di stabilire l'evoluzione della vegetazione in rapporto a fattori climatici e antropici. Ad esempio, lo studio di una lente a torba rinvenuta sotto 5 metri di ghiaia in una cava del veronese (Cà di David) ha permesso di risalire alle specie arboree che ricoprivano oltre 18000 anni fa il nord Italia. Si trattava di foreste rade, soprattutto di conifere con qualche traccia di betulla nana e ontano verde. Perciò le torbiere costituiscono delle testimonianze di biodiversità delle specie vegetali e dei climi che si sono alternati nel passato⁽³⁾.

Tra le varie inclusioni conservate tra i sedimenti di una torbiera, oltre a spore, polline e quant'altro, sono state riscontrate anche testimonianze di specie fungine, certo non i funghi come li intendiamo noi e che cerchiamo nei nostri boschi, ma di esemplari microscopici ancestrali. Il primo esemplare fungino è stato riscontrato all'inizio del secolo scorso in un giacimento di torba ubicato nei pressi di Rhynie (Scozia), i cui sedimenti sono stati datati ben 350 milioni di anni fa. Si tratta di una palude del periodo Devoniano medio, in cui si è perfettamente conservata una flora fossile di particolare interesse. Ma il fatto più interessante è che quando gli studiosi hanno esaminato i loro rizomi al microscopio, fecero un'ulteriore strabiliante scoperta: questi contenevano dei miceli fungini in simbiosi micorrizica con diversi tipi di piante



acquatiche, il più delle quali ormai estinte. I fossili di Rhynie si sono conservati fino a noi grazie alla silicizzazione, processo ove le componenti organiche sono state inglobate dalla silice proveniente da sorgenti termali ubicate nelle vicinanze. Alcuni tra gli organismi presenti in questo giacimento sono stati identificati come *Aglaophyton*, una specie pseudo-vascolare ancestrale con cellule di conduzione simili a certi muschi, e caratterizzata dall'assenza di foglie e radici, o l'*Horneophyton*, organismo vascolare con sporangi ramificati, biforcati e tessuto parzialmente distribuito solo lungo gli steli. In entrambe queste specie sono stati ritrovati dei funghi microscopici appartenenti al gruppo dei *chitridi* (dal greco *chytridion*, che significa *piccola pentola*). I *chitridi* presentano ife cenocitiche (organizzazione cellulare con più nuclei, che derivano o dalla divisione

di un nucleo iniziale o dalla fusione di più cellule) e scarsamente settate con spore uniflagellate (zoospore). Questi sono stati identificati come saprofiti primitivi che degradano chitina e cheratina.

La testimonianza dell'evoluzione dei funghi prosegue anche nel successivo periodo dell'era Paleozoica; infatti nel Carbonifero, circa 300 milioni di anni fa, sono stati segnalati ritrovamenti di funghi arcaici basidiomiceti, ascritti al genere *Archagaricon* e riscontrati presso Northumberland (Inghilterra). Varie forme peduncolate, formanti

mensole con corpo fruttifero a forma di favi e con pori, ascritte al genere *Polyporus*, sono state trovate nei terreni terziari del deserto libico. Anche l'Italia annovera una testimonianza del genere nel giacimento del torrente Chiavon (VI), appartenente al periodo Oligocenico medio (circa 30 milioni di anni fa); qui, è stato ritrovato il primo esemplare che si conosca di *Agaricus* fossile.

Curiosità ed interesse scientifico hanno suscitato recentemente il ritrovamento di rare specie di funghi inglobate in resine fossili (ambra).

Alcuni funghi appartenenti alla classe *Chytridiomycota* (funghi flagellati) sono stati individuati grazie all'osservazione microscopica di denti fossili appartenenti a rinoceronti, ritrovati in paludi mioceniche tedesche, dove tali organismi si sono insediati nella loro struttura dentaria dopo la morte dell'animale.

Studi basati sull'analisi di esemplari fossili hanno mostrato forti analogie tra funghi ed alghe, al punto che alcuni autori ipotizzano un progenitore comune, finora sconosciuto, dal quale avrebbero preso strade evolutive diverse.

Le torbiere rivestono anche una notevole importanza di natura storica e paleontologica. Per esempio, in Trentino, nella torbiera di Flavè, sono venuti alla luce i resti di un villaggio del 2100 a.C. L'uomo di Tollund (400 a.C.), che è stato disseppellito in Danimarca nel 1950, conservava straordinariamente nello stomaco resti di funghi allucinogeni. L'uomo di Grauballe (Jutland, Danimarca), datato 500 anni a.C., fu invece rinvenuto nel 1952 e presentava attorno al collo una corda, probabilmente vittima di una condanna a morte o di un sacrificio.

Una curiosità: sopra i cumuli di sfango del lago Pratignano (MO) cresce la rara specie carnivora (insettivora), la *Drosera rotundifolia*; si tratta di un vero e proprio relitto glaciale, noto attualmente solo in questa torbiera, dove ha trovato condizioni di ultimo rifugio.

Per chi intende visitare una torbiera. Nell'Italia Centrale (Emilia Romagna), ne segnaliamo alcune di grande interesse, per raggiungere le quali vengono suggeriti i seguenti itinerari:

- Il lago Verde (MO) è raggiungibile dal lago Calamone, con il sentiero CAI n° 661 con ritorno lungo lo stesso itinerario, dislivello 100 m; tempo di percorrenza, 30 minuti (solo andata).

- Partendo dal lago Santo Modenese con il sentiero CAI n° 523 e ritorno lungo lo stesso itinerario, dislivello 100 m; tempo di percorrenza, 20 minuti (solo andata).

- Il lago Pratignano è raggiungibile da Fanano (MO) con il sentiero CAI n° 407 e ritorno lungo lo stesso itinerario, dislivello 800 m; tempo di percorrenza, 2 h e 30 minuti (solo andata).

Massimo Sinibaldi

Bibliografia essenziale

[1] E. Puglisi, M. Trevisan, C. Zaccone, "Le torbiere: archivi naturali di cambiamenti ambientali", Workshop: "Comprendere la biodiversità moderna attraverso l'analisi del DNA antico", Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza, 18 Gennaio 2012.

[2] M.F. Billett et al, *Clim. Res.*, **45**: 13-29, 2010.

[3] F.M. Chambers et al, *Holocene*, **14**: 1-6, 2000.



Le attività del primo semestre 2018

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 natalizia, riprendono gli incontri del lunedì presso la sede operativa di Via dello Scalo San Lorenzo n. 16, dove i micologi dell'Associazione eseguono (dalle 17,00 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:

8 gennaio: Iscrizione al Corso Micologico (vedi spazio corsi)

29 gennaio: Storia della commestibilità dei funghi

Il micologo Tomaso Lezzi ci propone questa conferenza, spiegandoci come e perché nel tempo si modificano le opinioni sulla commestibilità di alcune specie.

Mercoledì 31 gennaio: Iscrizione al corso Invito alla Botanica (vedi spazio corsi)

Mercoledì 7 febbraio: Premiazione del Concorso fotografico 2017

Incontro infrasettimanale per la premiazione dell'ottava edizione del concorso.

5, 12 e 19 febbraio: Invito alla Botanica (vedi spazio corsi)

26 febbraio: I funghi nella letteratura.

Conversazione a cura del micologo Gabriele Lazzi.

5, 12 e 19 marzo: Corso Erbe (vedi spazio corsi)

26 e 28 marzo: Corso Aggiornamento Micologico di 6 ore (vedi spazio corsi)

9 aprile: L'importanza delle fibre per la funzionalità intestinale

Conversazione a cura di Antonello Senni.

16 aprile: L'età dei metalli

Continua il viaggio dell'Uomo attraverso il tempo, nel racconto di Luisa Erredi.

23 aprile: Le qualità nutrizionali delle Brassicaceae

A cura di Antonello Senni.

7 maggio: I funghi che verranno

A cura del micologo Andrea Traversi.

14 maggio: Le erbe spontanee commestibili come risorsa alimentare

A cura di Amedeo Schipani.

21 maggio: Generi Lepiota e Macrolepiota

Approfondimento a cura del micologo Andrea Gazzillo.

28 maggio: Approfondimento sui Tartufi

A cura del micologo Achille Zuchegna.

4 giugno: Aperierbe

A cura del Comitato Botanico.

11 giugno: Funghi dal vivo

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

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 **15/17/19/22/24/26 gennaio** 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 dell'escursione didattica organizzata per tutti i soci sabato 27 gennaio (Castelfusano).

La partecipazione al corso è gratuita per i Soci con il solo contributo di 10€ per il materiale didattico. **E' necessario prenotarsi** tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione al corso lunedì 8 gennaio** 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).

INVITO ALLA BOTANICA

Corso di illustrazione e introduzione alla botanica

Tre incontri per apprendere come le piante hanno cambiato la vita sul pianeta e imparare, passeggiando in un bosco o su un prato, a riconoscere le piante nella loro variegata biodiversità.

Le lezioni si svolgeranno nei giorni **5/12/19 febbraio 2018** dalle ore 17,30 alle ore 19,30. Prevista anche un'escursione didattica il **24 febbraio** 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. Il costo per i non soci è invece di € 30.

E' rigorosamente 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 stesso **mercoledì 31 gennaio** dalle ore 17,00 alle ore 19,00 presso la nostra sede operativa oppure inviando la quota prevista a mezzo bonifico bancario a "NUOVA MICOLOGIA", IBAN IT82K0760103200000016519043" con trasmissione della ricevuta via e-mail al predetto indirizzo di posta elettronica entro tale data.

LE BUONE ERBE ALIMENTARI

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

Paolo Lavezzo curerà la nuova edizione del corso, che riguarderà anche le principali tematiche culinarie, di tossicità, etc.. Il corso si terrà presso il Centro "San Giovanni", Via La Spezia 30 nei giorni 5, 12 e 19 marzo 2018 con orario 17,30 – 19,15.

Contributo di partecipazione, comprensivo del materiale didattico: € 15 per i soci, € 50 per i non soci. Pagamento il 5 marzo, prima dell'inizio della lezione (presentarsi con almeno 45' di anticipo). **E' rigorosamente necessario prenotarsi** per tempo al 06/5503451 – Pina Incitti, oppure all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu**.

A completamento del corso, il 7 aprile 2018 si effettuerà un'escursione per la ricerca delle erbe sul campo in località Monitola (Tivoli), con modalità che verranno comunicate durante le lezioni.

CORSO DI AGGIORNAMENTO MICOLOGICO (6 ore)

Il corso è finalizzato al conseguimento dell'attestato necessario per il **rinnovo** del tesserino di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 8 del 14/8/2017).

Le lezioni si svolgeranno nei giorni **26 e 28 marzo** dalle ore 17,00 alle ore 20,00, presso la nostra sede in via Scalo San Lorenzo 16. Per partecipazione al corso è previsto il contributo di 10€ per i Soci e di 30€ per i non Soci. **E' necessario prenotarsi** tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione al corso lunedì 26 gennaio** prima dell'inizio della lezione (presentarsi con largo anticipo). Per ulteriori informazioni telefonare al numero 06/2418636 (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/botanici 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.

27 gennaio: Castelfusano

Antonio Mallozzi ci insegnerà a distinguere "sul campo" i caratteri primari e quelli secondari del materiale fungino raccolto. L'appuntamento, destinato soprattutto ai partecipanti al corso di formazione, ma aperto a tutti gli associati, è fissato per le ore 9.00 a Ostia sul lato destro del piazzale Cristoforo Colombo (al termine di viale C. Colombo, venendo da Roma). Prenotarsi entro il 26 gennaio al nr. 349/7389191, Antonio Mallozzi.

3 febbraio: Visita all'INSULA dell'ARA COELI

Unico esempio di *insula* ad aver conservato intatti i piani superiori, caratteristica questa che permette di conoscere la stratificazione socio-economica della Roma del II sec dC, all'apogeo dell'impero.

Ci farà da guida in questa ricostruzione l'archeologa dott.ssa Ambra Viglione.

Poiché l'accesso è a numero chiuso (20 persone) è necessario prenotarsi telefonando a Carmelo Murabito (cell. 3898174319). Qualora le richieste fossero più numerose, è prevista una seconda visita, in data da destinarsi.

Il costo totale della visita è di € 10, comprensivo d'ingresso e compenso per la guida.

Appuntamento alle ore 9,10 presso la base della Scalinata ARA COELI.

10 febbraio: Il Ghetto

Appuntamento alle ore 10.00 davanti il teatro Argentina per una passeggiata in questa storica zona di Roma. Daniela, accompagnandoci, ci parlerà del Ghetto e dell'ambiente circostante: Palazzo Manili, Chiesa di san Gregorio della Divina Pietà, Fontana delle Tartarughe, come espressione delle diverse posizioni politiche, sociali e religiose che ne hanno segnato la storia in più epoche. Inoltre: identificazione dell'area di edificazione e abbattimento del Ghetto, accenni culturali e sintesi storica degli esodi e delle persecuzioni del popolo ebraico. Comunicare la propria partecipazione a Salvatore Trovato (328/1771545) entro l'8 febbraio.

24 febbraio: Escursione di fine corso "Invito alla Botanica" (vedi sez. corsi)

3 marzo: Il Colle Aventino

Una passeggiata da Piazzale Ugo La Malfa a Via Marmorata sul percorso che ricalca in parte l'antico tracciato della prima strada carrozzabile lastricata e con i *margines* per i pedoni costruita a Roma. Daniela ci parlerà della storia del Colle Aventino, ricostruendo sommariamente la storia del Colle Aventino, dai primi insediamenti abitativi all'attualità. Inoltre: attribuzioni politiche, mitologiche e simboliche che ne hanno caratterizzato il valore nel corso dei secoli. Appuntamento alle ore 10.00 a Piazzale Ugo La Malfa. Comunicare la propria partecipazione a Salvatore Trovato (328/1771545) entro il 1° marzo.

10 marzo: Palazzo Apostolico e Ville Pontificie di Castel Gandolfo

Andiamo in treno a visitare questi luoghi, seguendo il seguente programma:

Ore 10,45 – appuntamento presso la stazione FS di Roma S.Pietro da cui partiremo con treno elettrico alla volta di Castel Gandolfo (part. 11,08 – arr. 12,10).

Ore 12,30 / 13,30 – visita del Palazzo Apostolico (che dalla stazione avremo raggiunto autonomamente) con l'ausilio di audio guida dedicata.

Ore 13,30 / 14,30 – tempo a disposizione per pranzo libero (consigliato al sacco).

Ore 14,30 / 15,30 – visita ai giardini delle Ville Pontificie su mezzo ecologico, muniti di audio guida ed itinerario di visita su mappa illustrata.

Ore 17,10 – appuntamento alla stazione FS di Castel Gandolfo per il ritorno (part.17,24).

Il costo, comprensivo di A/R in treno e degli ingressi, è di 40 euro per gli adulti e 25 per i ragazzi (fino a 18 anni, 25 se universitari).

Alla prenotazione occorre saldare direttamente all'organizzatore Luigi Pertici (06 7029709 – 333 9053749) o al Tesoriere **entro il 31 gennaio**, oppure tramite bonifico, entro lo stesso giorno, all'Associazione (estremi in penultima pagina), inviandone copia via mail a segreteria@nuovamicologia.eu.

17 marzo: Lago di Martignano

L'appuntamento alle ore 8,30 al parcheggio del bar Le Rughe, via Cassia bis. Claudio Prandi ci accompagnerà nei prati e nei boschi che costeggiano il lago di Martignano. L'escursione è principalmente dedicata alla ricerca di asparagi ed erbe spontanee. Seguirà pranzo facoltativo presso l'agriturismo in loco. Prenotazione entro il 15 marzo a Claudio Prandi (389/6889105).

24 marzo: Alla ricerca dei funghi di primavera

Tempo di Marzuoli e Ferlenghi: Achille Zuchegna ci accompagnerà dove avremo la maggiore possibilità di raccolta, in base all'andamento meteorologico. Maggiori dettagli al momento della prenotazione (Carmelo Murabito, tel. 389/8174319, entro il 21 marzo).

7 aprile: Escursione di fine corso "Le buone Erbe alimentari" (vedi sez. corsi)

21 aprile: Giardino di Ninfa – Castello Caetani di Sermoneta

Dopo sette anni torniamo a visitare uno dei più bei giardini d'Italia, il Monumento Naturale "Giardino di Ninfa". Potremo ammirare, con guida esclusiva, le fioriture primaverili e ci verranno illustrati gli aspetti botanici e storici del sito.

Ci sarà compagno di viaggio anche Paolo Lavezzo che non ci farà mancare risposte adeguate alle nostre curiosità su fiori e piante.

Dopo il pranzo in un ristorante locale (consigliato da Alberto Tomassi), nel pomeriggio la visita guidata al "Castello Caetani" nel borgo medioevale di Sermoneta.

Il costo dell'escursione comprensivo degli ingressi, guide, pranzo e trasporto in pulman è di Euro 70,00. Acconto di € 20,00 al momento della prenotazione.

Appuntamento alle ore 8,00 (si raccomanda la precisione) presso il Circolo di Roma San Lorenzo dove ci imbarcheremo sul pullman. Rientro previsto in serata (19,30/20,00). La prenotazione obbligatoria, limitata alla capienza del pullman, va effettuata entro il giorno 16 aprile presso Luigi Pertici (tel.06 7029709 – 333 9053749 - lpertici1@alice.it).

5 maggio: Gattaceca

Claudio Prandi (cell. 389/6889105) attenderà i partecipanti alle ore 9.00 nel parcheggio del centro sportivo "Coppa d'oro" al Km. 24 della via Palombarese. La lezione sul materiale raccolto verrà svolta a cura del micologo Amedeo Schipani. La presenza dell'area picnic suggerisce di organizzarsi per un pranzo al sacco, ma sarà possibile anche rifugiarsi in un locale vicino. Prenotazioni entro il 2 maggio.

11-12-13 maggio: week-end botanico a Tarquinia (vedi riquadro a pag. 16)

18 maggio : Festa di Primavera

Alberto Tomassi organizzerà l'evento, del quale verranno forniti i dettagli mediante le consuete comunicazioni per e-mail.

26 maggio : Campaegli

Appuntamento alle ore 9,00 all'ingresso di Cervara di Roma che si raggiunge percorrendo la A24 e uscendo a Vicovaro/Mandela; poi prendere la SS. Tiburtina, passare per Arsoli, poi per Cervara. Micologo: Amedeo Schipani. Prenotazioni: Carmelo Murabito al 389/8174319 entro il 23 maggio. Ci si può fermare a pranzo.

9 giugno: Camporotondo – Cappadocia

Ci incontriamo alle ore 9,00 nella piazza principale di Cappadocia. Da Roma percorrere l'autostrada A24; uscire a Tagliacozzo e proseguire sulla S.S. 5quater per 15 Km. Dopo Tagliacozzo si sale per altri 12 Km fino a Cappadocia (tot. 100 km.). Il micologo Enzo Ferri ci condurrà alla ricerca dei prataioli nei pianori intorno a Camporotondo. Pranzo in loco. L'organizzatore è Andrea Gazzillo cell. 388/7455589, prenotarsi entro il 6 giugno.

15-16-17 giugno: Week End di primavera al Monte Amiata

Si ritorna sul Monte Amiata per un wend primaverile nell'albergo Generale Cantore di Abbazia San Salvatore, località Secondo Rifugio Cantore, direzione Vetta Amiata.

Il trattamento di pensione completa inizia con la cena del venerdì e si conclude con il pranzo della domenica. Soggiorno in camera doppia: € 150 per i Soci e € 170 per i non soci (singola € 10 in più). Per la raccolta dei funghi c'è da considerare inoltre il costo del permesso giornaliero previsto dalle disposizioni della Regione Toscana.

Prenotazioni entro il giorno 11/6: Carmelo Murabito (389/8174319); **versare € 50 cadauno in acconto**, su c/c postale n. 16519043 oppure con bonifico su codice IBAN: IT82K 07601 03200 000016519043; in entrambi i casi intestato a: Nuova Micologia, via Venanzio Fortunato n. 54 - 00136 Roma. Inviare copia del versamento a Carmelo Murabito entro la data suddetta, per acquisire la priorità di prenotazione.

23 giugno: 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 Andrea Traversi, 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 20 giugno.



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, sezione “Chi siamo – Come si diventa soci”, e con il versamento della quota annuale. La scheda deve poi essere consegnata presso la sede operativa dell'Associazione per il completamento amministrativo; 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 QUINDICI – Primo semestre 2018

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

