NUOVA MICOLOGIA

Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia

Numero 18

Secondo semestre 2019

"*Naturalmente* – notiziario di Nuova Micologia"
Numero 18: secondo semestre 2019
Stampa: giugno 2019

INDICE

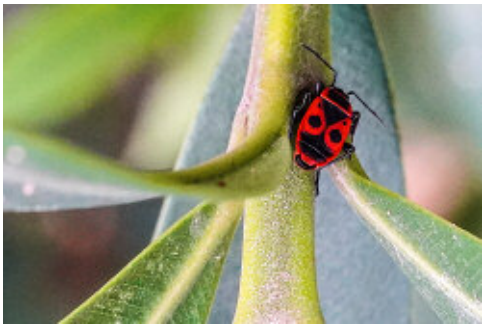
pag.

Editoriale *3*

Naturalmente ... *FUNGHI*

Polyporus umbellatus *4*
Amanita eliae *6*
Giro d'orizzonte *7*
Week end a Bevagna *8*
Associazione tra consumo di funghi e deterioramento cognitivo *9*
Concorso fotografico 2018 ..... *11*
Schede: Le erbe dei nostri campi, Taraxacum officinale *13*
L'angolo delle ricette *14*
Il Bergamotto *15*
Neottia nidus-avis *16*
Gli itinerari del Sacro *18*
Ospiti illustri: Marco Lavagno *22*
Le attività del secondo semestre 2019
Lunedì al circolo *26*
Corsi di formazione *27*
Mostra micologica *27*
Escursioni didattiche *28*
Ricordo di Pino e di Maria *30*

In prima di copertina:
Flammulina velutipes (Curtis) Singer
Dettaglio della foto "Fiammelle nel bosco" di Enzo Ferri, in concorso nella sezione micologica del 2018. E' un fungo tipicamente invernale, commestibile, che viene coltivato in Cina e Giappone per essere utilizzato nelle zuppe.



In ultima di copertina:
Sotto sopra
Dettaglio della foto di Andrea Gazzillo, in concorso nella sezione botanica del 2018.

Care amiche e cari amici,

nell'introdurre questo numero della nostra rivista, il mio primo pensiero va alla figura del nostro amico e socio Pino Conserva, che mi permetto di ricordare brevemente a pag. 32, con l'altra amica Maria Tullii che pure ci ha lasciato.

Il primo semestre ci ha visti molto attivi, con diversi eventi programmati e realizzati.

- A gennaio il corso per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei.
- A febbraio il corso di botanica "Struttura e funzioni del fiore", da me tenuto.
- A marzo, Paolo Lavezzo ha presentato con grande successo la XI edizione del corso "Le buone erbe alimentari".
- Ad aprile, si è tenuto il week end botanico a Bevagna, illustrato a pagina 9.
- A maggio il nostro segretario Antonio Lavagno ha tenuto un corso di Fotografia ("Lanterna magica") in 6 lezioni, molto ben fatto e molto apprezzato.
- Sempre a maggio, dal 12 al 18, si è svolta una meravigliosa gita in Sardegna, organizzata dal nostro socio Ivan Meloni, che ha visto la partecipazione di circa 30 persone, soci in parte della nostra associazione e in parte dell'associazione sarda "Il Gremio", che sono partite con il traghetto da Civitavecchia e si sono recate ad Olbia, per poi visitare svariate località nel nord est, nel centro e nel sud ovest della Sardegna, belli e interessanti sotto il profilo naturalistico, storico e culturale.
- Il 21-22-23 giugno week end micologico a Prati di Tivo - Gran Sasso, evento di cui al momento in cui scrivo non mi è possibile dare notizie, ma che ha già registrato numerose prenotazioni.

I pomeriggi del lunedì hanno visto l'approfondimento di alcuni generi da parte dei nostri micologi: il 25 marzo gli *Ascomiceti*, a cura di Renato Fortunati; ad aprile il genere *Amanita*, in due interventi effettuati da Federica Costanzo; il 20 maggio il genere *Agaricus*, a cura di Francesco Tozzi; il 27 maggio il genere *Boletus*, a cura di Enzo Ferri; il 3 e 10 giugno il genere *Tricholoma*, a cura di Amedeo Schipani.

Siamo in questo periodo piuttosto impegnati da alcuni obblighi derivanti dal D.lgs. 117/2017, che inquadra le Onlus, titolo che caratterizza anche la nostra associazione, come Enti del Terzo Settore (ETS), per cui siamo tenuti a fare delle modifiche al nostro Statuto, necessarie per poter continuare ad usufruire di alcuni vantaggi fiscali (primi fra tutti l'esenzione dal pagamento dell'IRPEG, la tassa sulle persone giuridiche, e la possibilità di ricevere il contributo del 5‰).

Per il secondo semestre 2019 sono programmati altri eventi, più in dettaglio riportati a partire da pagina 28, tra cui i più importanti saranno:

- la settimana micologica, che quest'anno si svolgerà in Val Gardena, Alto Adige, a Castelrotto, frazione Siusi, dall'1 all'8 settembre;
- due Corsi per il rilascio dell'Autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei in settembre e novembre;
- il week end micologico, che avrà luogo in ottobre, a Cascia (PG) in Umbria, nei giorni 11, 12 e 13;
- la Mostra micologica, che avrà luogo il 9 e 10 novembre nel locali della Casa della Cultura "Villa De Sanctis", Parco Casilino - Labicano, via Casilina 665, Roma.

Faccio a tutti voi l'augurio di un buon riposo per questa prossima estate, per poter poi riprendere in autunno le nostre attività più belle, con i funghi, le erbe, i fiori, le chiacchierate del lunedì, le escursioni ecc.

Un cordiale saluto,

Amedeo Schipani

Naturalmente... **FUNGHI**

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

Polyporus umbellatus (Pers.) Fr.

Regno: **Funghi**
Ordine: **Polyporales**
Famiglia: **Polyporaceae**
Genere: **Polyporus**
Specie: **Polyporus umbellatus**

Sinonimi:
Dendropolyporus umbellatus (Pers.) Jülich
Grifola umbellata (Pers.) Pilát

Il fungo è costituito da un grande gambo carnoso dal quale si diramano molteplici ramificazioni, alla cui estremità sono attaccati numerosi cappelli sovrapposti, a volte centinaia. I singoli cappelli raggiungono i 4/5 cm di diametro e spesso hanno un ombelico centrale. La superficie pileica è finemente squamosa, di colore variabile dal grigio al nocciola. L'imenoforo è formato da tubuli e pori irregolari e allungati, molto decorrenti sul gambo, di colore biancastro. Il gambo grande e carnoso, tende ad assottigliarsi verso le ramificazioni. La carne è tenera negli esemplari giovani, con gradevole odore fungino e sapore buono. E' un fungo saprofita, che cresce su ceppaie di latifoglia, ma a volte anche su radici interrate di alberi vivi. Preferisce l'inizio dell'estate, più raramente si trova in autunno. Il corpo fruttifero nel suo insieme può raggiungere i 50 cm di diametro e pesare alcuni kg.
E' un buon commestibile da giovane. Ai Castelli Romani, dove è conosciuto con il nome volgare di "Mbruiale " o " Imperiale" è considerato una vera prelibatezza e per questo viene assiduamente ricercato. E' anche abbastanza raro e può essere confuso con la **Grifola frondosa**, che ha però cappelli a forma di ventaglio. E' uno dei funghi della Medicina Orientale cinese; in particolare lo **Zhu Ling** (come viene chiamato in Cina) è considerato un importante diuretico naturale. Il fungo aumenta la produzione di urine senza che ci sia una perdita concomitante di potassio come avviene con l'utilizzo dei normali diuretici.
Ha anche una azione antitumorale, inibisce infatti la replicazione del DNA delle

cellule tumorali: studi clinici hanno dimostrato che agisce positivamente sul tumore polmonare, della vescica e nelle leucemie.

Secondo l'istituto Micologico Tedesco (Mycotroph) il ***Polyporus umbellatus*** ha i maggiori effetti benefici in ambito urologico e nel trattamento delle infezioni delle vie urinarie. Fungo dalle molteplici proprietà, è utile anche in altre patologie, per esempio nell'ipertensione e nella stasi linfatica.
L'estratto del fungo intero si può consumare in capsule, oppure preparare delle tisane con l'estratto dello sclerozio.

Enzo Ferri

Bibliografia:
* Atlante fotografico dei funghi d'Italia. Giovanni Consiglio & Carlo Papetti (AMB Trento 2009)
* I funghi medicinali. Valentina Bianchi (Edizioni l'età dell'acquario 2009)
Foto di Enzo Ferri

Amanita eliae Quél. 1872

Classe:***Basidiomycetes***

Ordine: ***Agaricales***

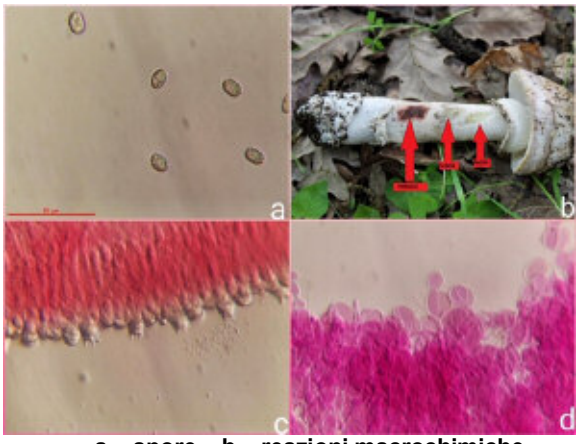
Famiglia: ***Amanitaceae***

Genere: ***Amanita***

Specie: ***Amanita eliae***
(in onore del micologo Elias Fries)

Descrizione macroscopica
L' *Amanita eliae* si presenta con un cappello di un diametro che va dai 4 ai 9 cm, inizialmente emisferico, poi campanulato, con dei colori nocciola chiaro, che sfumano in un rosa pallido/salmone, bordo striato e cuticola separabile, resti di velo generale di color bianco sul cappello.
Le lamelle sono libere, bianche e intercalate da lamellule.Il gambo è cilindrico e slanciato (8-15 x 1-1,5 cm), biancastro, si nota una squamettatura, molto piu' evidente dall'anello in su, anello membranoso e fragile. Volva fragile e profondamente interrata. Carne bianca e leggermente rosata sotto la cuticola senza nessun odore e sapore particolari.

Descrizione microscopica
Spore bianche, non amiloidi, elittico-ovoidi, 10-12,5 x 6-7,5 µm, Q 1,4-1,8. Basidi essenzialmente tetrasporici, velo generale formato da sferociti, frammisti a cellule elissoidali e ife filamentose settate, queste ultime piu' rare.



a – spore b – reazioni macrochimiche
c – basidi d – velo generale

Reazioni macrochimiche:
Fenolo= rosso porpora su carne
FeSO4= verdino sul cappello
NaOH= giallo pallida su carne

Possibilità di scambio:
L'*A. eliae* potrebbe essere grossolanamente confusa con tutte le *Amanita* a volva friabile, tuttavia il colore pileico di un beige chiaro rosato, la carne immutabile e la disgregazione della volva in uno o due cercini sullo stipite, la rende facilmente riconoscibile.

Commestibilità:
Nonostante risulti una specie abbastanza rara, non sono segnalate intossicazioni a suo carico, pertanto viene considerata specie commestibile.
Tuttavia, proprio per la sua rarità in molte aree boschive, se ne sconsiglia il consumo a tutela della specie.

Habitat:
Specie rara, ma fedele alle sue postazioni di crescita.
Cresce in ambienti di latifoglia, con preferenza per *Quercus cerris*, ma si hanno ritrovamenti sporadici anche sotto *Castanea sativa*.
Ama gli ambienti termofili e ricchi di humus in decomposizione, risultando praticamente assente negli ambienti montani.

Osservazioni:
Normalmente incontriamo questa specie ogni anno per la sua puntuale comparsa nella cerreta di Manziana, ma l'emozione più grande è stata quella di rinvenirla in un bosco di castagno sul Monte Rufeno, ad una quota di circa 500 metri slm.
Negli ambienti citati, l'*A. eliae* è uno dei primi funghi a far capolino in primavera subito dopo i primi rialzamenti della temperatura.
Molto interessante è la sua varietà *griseovelata*, che presenta dei residui velari nettamente grigi appressati sulla cuticola, a differenza di quelli bianchi presenti nella forma classica.
L'*A. eliae* var. *griseovelata* è addirittura più abbondante rispetto alla specie classica nella cerreta di Manziana.

Manuel Atzeni - Francesco Tudino

Bibliografia
NEVILLE P. & S. POUMARAT 2004: *Fungi Europaei. 9. Amaniteae. Amanita, Limacella & Torrendia*. Lomazzo.
TRAVERSO M. 1999: *Il genere Amanita in Italia*. Roma.

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

Accademia d'Impresa su affidamento della Provincia Autonoma di Trento e in collaborazione con il Gruppo Micologico «G. Bresadola» di Trento propone un **aggiornamento per Micologi a Trento**, **dal 26 al 30 Agosto 2019**, con accreditamento formativo ECM (50 crediti) per i professionisti sanitari: oggetto di questa sessione, l'approfondimento della famiglia delle **Hygrophoraceae.** Affiancheranno il consueto corpo docente Alfredo Vizzini e Emanuele Campo.
Tutte le informazioni disponibili all'indirizzo
https://www.accademiadimpresa.it/content/seminario-di-aggiornamento-micologo-2019

GIORNATE DI STUDIO/CONVEGNI/COMITATI SCIENTIFICI

Dall'11 al 17 Agosto 2019 si svolgeranno in **Norvegia a Brennabu** le **Giornate Europee del Cortinario (J.E.C.)**, 37° edizione dell'annuale raduno degli specialisti e appassionati di questo complesso genere di funghi.
Sebbene i termini per l'iscrizione siano scaduti il programma di massima e le informazioni logistiche possono essere consultati all'indirizzo:
http://www.jec-cortinarius.org/2019/Brennit.html

Dal 28 Settembre al 3 ottobre 2019 si svolgerà ad **Acquapartita (FC) l'80° Comitato Scientifico Nazionale dell'AMB.**

Il G.E.M.A. (Gruppo Ecologico Micologico Abruzzese), in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università dell'Aquila, organizza il **XXVI Convegno annuale su "Taxa e Cenosi Fungine nell'Area del Mediterraneo" dal 3 al 6 Ottobre 2019, a L'Aquila,** con il relativo censimento delle specie nel Parco Nazionale Gran Sasso – Monti della Laga.
Per l'iscrizione è possibile utilizzare la modulistica disponibile alla pagina:
http://www.gemabruzzo.it/Convegniannuali.htm

L'AMER, Associazione Micologica ed Ecologia Romana, organizza anche quest'anno **un Convegno micologico nel Parco Nazionale del Circeo, dal 14 al 17 Novembre.** In accordo con la Direzione del P.N. del Circeo e con il Raggruppamento Carabinieri Biodiversità – Reparto Biodiersità Fogliano, il Convegno si inquadra nel progetto per il **"Monitoraggio triennale dei funghi crescenti nell'area del Parco Nazionale del Circeo".**

Dal 18 al 20 Novembre 2019, il GAMEL di Ostia organizza l'**XI Convegno Internazionale di Micologia,** sul tema "**La flora micologica del bosco mesofilo**".

I termini per l'iscrizione sono scaduti il 30 Maggio, soprattutto in considerazione del fatto che le escursioni delle tre giornate avranno luogo come di consueto all'interno della **Riserva Presidenziale di Castelporziano (RM),** sito per il quale sono previste lunghe procedure di accredito.
Maggiori informazioni vanno perciò richieste all'indirizzo di posta elettronica:
igbast@email.it

Week-end a Bevagna.

Quest'anno l'incontro di primavera dedicato alle erbe ha avuto luogo al "Poggio delle Civitelle", un ambiente immerso nella campagna umbra, in una ex azienda agricola trasformata in agriturismo, fra colline lievemente ondulate, bacini di raccolta acque, pascoli, frutteti e vigne.
Il clima, per quanto variabile, ha permesso una buona raccolta di erbe commestibili e la poca copertura telefonica ha favorito i contatti interpersonali ed i rapporti con l'organizzazione.
Luciano Loschi, presidente dell'accademia italiana di erbe spontanee, è stato il "patron" che ha favorito l'iniziativa, trasmettendo il tesoro della sua esperienza e conoscenza a tutti i partecipanti (circa 40).
Analisi e discussioni sulle varie specie botaniche hanno arricchito le esposizioni del materiale trovato.
Veramente singolare l'ambiente di raduno, con un gigantesco camino che ha trasferito calore e conforto attraverso rutilanti tubazioni di rame alla grande sala durante i pasti e le esercitazioni di cucina.
Questo è stato l'altro aspetto encomiabile dell'agape alimurgica, che ha visto una fantasiosa varietà di menu incentrati sulla lavorazione delle erbe e una scuola di cucina diretta dall'esperta dottoressa Nalita Zeppilli, chef di tutto rispetto, e di grande competenza in botanica ambientale, nonché agrotecnica diplomata.
La tre giorni di "immersione totale" si è conclusa in bellezza a Bevagna, affascinante Borgo medievale, solcato da ruscellose acque e parato a festa per l'evento "Primavera medioevale" con visita delle Botteghe medioevali e banchi e prodotti del territorio esposti da figuranti in costume.
Tutta la compagnia è stata diretta dall'infaticabile organizzatrice Maria Teresa Restaino e dalla sapienza botanica del Presidente dott. Amedeo Schipani, sotto la preziosa supervisione di Paolo Lavezzo, indispensabile punto di riferimento per ogni iniziativa naturalistica.

Renato Lotti

Associazione tra consumo di funghi e deterioramento cognitivo

Già in passato alcuni lavori clinici avevano dimostrato una associazione positiva tra il consumo di frutta, vegetali e funghi e la salute mentale nei soggetti anziani, anche se la significatività non ha mai raggiunto livelli eccezionali. Nello studio Hordaland, eseguito in Norvegia su 2031 soggetti di età compresa tra i 70 e i 74 anni, l'associazione è stata ben dimostrata, e per l'associazione con il consumo di funghi la relazione è stata di tipo lineare, ossia a maggior consumo corrisponde un declino cognitivo più rallentato e una maggior salute mentale[1].

Il Declino Cognitivo Moderato (l'acronimo inglese MCI sta per "Mild Cognitive Impairment") è una condizione clinica intermedia tra il normale invecchiamento cerebrale legato all'età e la demenza, ed è oggi considerato una fase di transizione dal primo alla seconda. Gli anziani che ne sono affetti spesso presentano una parziale perdita di memoria, insieme con deficit anche di altre funzioni cognitive quali il linguaggio, l'attenzione e le capacità visuospaziali. Tuttavia queste modifiche possono essere molto sottili, cosicché negli anziani che ne sono affetti non si evidenziano deficit cognitivi importanti inerenti le attività della vita quotidiana, come invece avviene nella malattia di Alzheimer e in altri tipi di demenza. Per individuare questo tipo di declino cognitivo le persone devono essere sottoposte a test neuropsicologici progettati specificamente per misurare i vari aspetti delle abilità cognitive delle persone. Alcuni di questi test in effetti fanno parte della Wechsler Adult Intelligence Scale, la batteria di test usata per misurare il Quoziente Intellettivo (= IQ).

Recentemente (12 marzo 2019) la rivista *Journal of Alzheimer's Disease* ha pubblicato un articolo dal titolo affascinante e suggestivo: "The Association between Mushroom Consumption and Mild Cognitive Impairment: A Community-Based Cross-Sectional Study in Singapore"[2], che, tradotto, significa "L'associazione tra consumo di funghi e declino cognitivo moderato: studio di popolazione cross-sectional in Singapore". In questo studio, eseguito presso l'Università di Singapore e durato sei anni, dal 2011 al 2017, gli autori hanno esaminato 663 soggetti di età ≥60 anni, dimostrando che coloro che consumano più di due porzioni standard di 150 grammi (ossia più di 300 grammi) a settimana di funghi cotti hanno una riduzione del rischio di Declino Cognitivo Moderato pari al 50%. La riduzione del rischio si verifica anche, ma in misura inferiore, in coloro che consumano soltanto una piccola porzione di funghi a settimana. Questa associazione è indipendente da altri fattori quali età, sesso, livello di istruzione, fumo, alcool, ipertensione, diabete, cardiopatie, ictus, attività fisica e attività sociali.

I funghi presi in considerazione nello studio sono di sei tipi, consumati abitualmente in Singapore: *Flammulina velutipes* (vedi foto di copertina), *Pleurotus spp*, *Lentinula edodes*, *Agaricus bisporus*, inoltre funghi essiccati e funghi in scatola (*Agaricus bisporus*).

L'associazione osservata in questo studio è biologicamente plausibile, infatti alcuni composti presenti nei funghi, come *ericenoni*, *erinacine*, *scabronine* e *dictyoforine*, che sono liposolubili e in grado di attraversare la barriera ematoencefalica, possono promuovere la sintesi di fattori di crescita neuronale (= *nerve growth factors*)[3], avere effetti anti-infiammatori e anti-ossidanti e inoltre proteggere il cervello dalla neurodegenerazione inibendo la produzione di beta-

amiloide, proteina tau fosforilata e acetilcolinesterasi[4], fattori tutti implicati nei processi che portano alla demenza.

I funghi sono anche una delle fonti più ricche di *Ergotioneina* (= ET), un aminoacido che gli esseri umani non sono in grado di sintetizzare (ma neanche gli animali e, sembra, neanche i vegetali), mentre i funghi sembrano essere gli unici organismi viventi in grado di farlo. Altre fonti di ET sono la carne e i legumi. L'*Ergotioneina* ha capacità antiossidanti, anti-infiammatorie e citoprotettive pressoché uniche. Viene assorbita rapidamente dagli alimenti mediante un trasportatore specifico transmembrana (l'*OCTN1*) e si accumula nel corpo e nel cervello[5]. Uno studio recente, effettuato a Singapore su soggetti anziani, ha dimostrato che i livelli di Ergotioneina si abbassano significativamente nei soggetti affetti da Declino Cognitivo Moderato (= MCI) rispetto a soggetti sani di pari età, indicando che il deficit di ET può essere un fattore di rischio di neurodegenerazione e che il consumo di funghi potrebbe favorire la salute mentale[6].

Nasce a questo punto la necessità che vengano eseguiti studi clinici randomizzati e controllati somministrando l'Ergotioneina da sola, ma anche altri composti attivi di origine vegetale, per stabilire l'efficacia di tali fitonutrienti nel rallentare il declino cognitivo.

Amedeo Schipani

Bibliografia

1. Nurk E, et al. *Cognitive performance among the elderly in relation to the intake of plant foods. The Hordaland Health Study.* Br J Nutr 2010; 104: 1190-1201.
2. Feng L, et al. *The Association between Mushroom Consumption and Mild Cognitive Impairment: A Community-Based Cross-Sectional Study in Singapore.* J Alzheimers Dis. 2019; 68(1): 197-203.
3. Mori K, eta al. *Improving effects of the mushroom Yamabushitake (Hericium erinaceus) on mild cognitive impairment: a double-blind placebo-controlled clinical trial.* Phytother Res. 2009; 23(3): 367-72.
4. Phan CW, et al. *Therapeutic potential of culinary-medicinal mushrooms for the management of neurodegenerative diseases: diversity, metabolite, and mechanism.* Crit Rev Biotechnol. 2015; 35(3): 355-68.
5. Cheah IK, et. al. *Ergothioneine; antioxidant potential, physiological function and role in disease.* Biochim Biophys Acta 2012; 1822: 784-793.
6. Cheah I, et al. *Ergothioneine levels in an elderly population decrease with age and incidence of cognitive decline; a risk factor for neurodegeneration?* Biochem Biophys Res Commun 2016; 478: 162-167.

Concorso fotografico 2018 "SILVIO SERBASSI"

Nella decima edizione del concorso, intitolato al Segretario Generale dell'associazione venuto a mancare qualche anno fa, si è posta in evidenza una nuova generazione di fotografi che hanno battuto, nel giudizio della Giuria, i vincitori delle precedenti edizioni. Il concorso, che sta sempre più cogliendo il suo obiettivo principale di favorire la diffusione della fotografia a supporto all'attività naturalistica della nostra associazione, era anche quest'anno suddiviso nelle sezioni "Botanica" e "Micologica", proponendo lo stesso tema: "LA FORZA DELLA NATURA. I funghi, le piante selvatiche, i fiori, le erbe di prati e campi possono esprimere con forza la vitalità che alberga in loro, come in tutti gli organismi. Fai risaltare con un'immagine i modi con i quali questa energia può sprigionarsi".
La Giuria, composta da Andrea Traversi (presidente), Pino Conserva, Achille Olivieri, Carmelo Murabito e Fausto Marino Museo ha espresso le sue preferenze, individuando le seguenti foto vincenti:

SEZ. BOTANICA			**SEZ. MICOLOGICA**		
	FOTO	**AUTORE**		**FOTO**	**AUTORE**
1°	**Dolce riposo**	**Meryem Amel**	**1°**	**Sinfonia del Destino concerto per tromba**	**Enzo Ferri**
2°	**Timo sulle Murge**	**Daniela Terenzi Mellini**	**2°**	**Verso il cielo**	**Luciano Zonetti**
3°	**Ultima neve di primavera**	**Luciano Zonetti**	**3°**	**Come ostriche con perle**	**Amedeo Schipani**

Hanno partecipato 13 concorrenti che hanno presentato complessivamente 85 immagini, 53 nella sezione botanica e 32 in quella micologica.
Nel giudizio della Giuria, come dicevamo, i fotografi che si erano segnalati nelle precedenti edizioni del concorso sono stati superati ai vertici della classifica da *esordienti di talento*. Tra i concorrenti "storici" si è comunque segnalato **Luciano Zonetti**, spesso vincitore negli anni passati, con la sua presenza sul podio in entrambe le sezioni, dove ha conquistato un secondo e un terzo posto.
Trionfa nella **sezione botanica** "**Dolce riposo**", di **Meryem Amel**. La composizione è molto curata e, come ci ha spiegato l'autrice, è stata realizzata "in interni", utilizzando la giusta illuminazione e come sfondo un libro di erbe che, opportunamente sfocato, ha dato l'illusione di un ambiente naturale.
Seconda **Daniela Terenzi Mellini**, con **Timo sulle Murge**, la foto che forse più delle altre coglie il tema proposto quest'anno, "La forza della Natura", con l'erba che si piega al vento ma dà prova della propria tenacia. Sullo sfondo si intravede Matera con il profilo delle sue case.

Terzo, come detto, **Luciano Zonetti** con **Ultima neve di primavera**, simpatica immagine di un crocus che emerge dalla neve.
Nella **sezione micologica Enzo Ferri** si è aggiudicato il primo posto con "**Sinfonia del Destino concerto per tromba**", primo piano di un gruppetto di *Trombette dei Morti* (*Craterellus cornucopioides*). La ripresa ravvicinata esalta l'energia con la quale i funghi emergono dal substrato di crescita.
Alle spalle del vincitore si piazza **Luciano Zonetti** con "**Verso il cielo**", bella immagine di un gruppo di funghi lignicoli che si "arrampicano" lungo il tronco di un albero.
Si è classificato al terzo posto **Amedeo Schipani** con "**Come ostriche con perle**": l'immagine illustra un gruppo di funghi molto piccoli e non molto conosciuti (*Cyathus striatus*) che, all'interno della coppa, presentano delle piccole perline all'interno delle quali trovano posto le spore.
Seguono le immagini delle foto vincenti. Come sempre, tutte le foto partecipanti sono pubblicate sul nostro sito www.nuovamicologia.eu.
Il tema proposto per il concorso del 2019 è il seguente: "LA FORMA. I funghi, le piante selvatiche, i fiori, le erbe di prati e campi presentano talvolta aspetti curiosi e inconsueti: metti in evidenza con uno scatto soggetti che abbiano attirato il tuo interesse per la loro originalità".

Antonio Lavagno

Schede: Le erbe dei nostri campi

Taraxacum officinale Weber (*)

Famiglia: *Asteraceae (ex Compositae).*

Nomi volgari: *Tarassaco comune, Dente di leone, Soffione, Piscialletto.*

Descrizione: erba perenne con una grossa radice a fittone robusta, ramificata e nerastra ed il fusto cavo, glabro e lattiginoso. Le foglie, che formano una rosetta basale, sono semplici, oblunghe, lanceolate e lobate o penna-topartite con margine dentato. Spesso sono confuse con quelle della cicoria. L'infiorescenza è all'apice degli scapi floreali ed è formata da un capolino di fiori, ermafroditi, tutti ligulati e di colore giallo vivo. I frutti sono degli acheni con un lungo becco sottile che termina con un pappo di peli bianchi.

Fioritura: fiorisce da febbraio a settembre.

Habitat: è pianta infestante, tipica del clima mediterraneo. In Italia cresce dappertutto, ma predilige un suolo pianeggiante e spazi aperti e soleggiati, gli incolti, i sentieri e i bordi delle strade. La troviamo dalla pianura fino a 1700 metri di altezza.

Pincipi attivi e usi fitoterapici: la pianta è molto usata in medicina tanto da dare origine a una cura chiamata "tarassaco terapia". Ad essa sono riconosciute nume-rose proprietà: epato-protettive, amaro-digestive, toniche, diuretiche, depurative, blandamente lassative, ipoglicemiche, immunostimolanti, antinfiammatorie, cola-goghe e coleretiche.

Usi alimentari: è pianta leggermente amara, le foglie giovani ed i petali dei fiori possono essere mangiati crudi nelle insalate miste. I boccioli sono usati, previa una leggere bollitura, sotto olio o sotto aceto ed i fiori pastellati e fritti o per la preparazione di gelatine. Le foglie della rosetta basale sono ottime da sole o nei misti e possono essere gustate semplicemente condite con olio di oliva o ripassate in padella. Le radici sono state usate in passato come surrogato del caffè.

Curiosità e note: il nome generico deriva dal greco "tarakè" = "scompiglio" e "àkos" = "rimedio" per le capacità della pianta di rimettere ordine nell'organismo; il nome specifico fa riferimento alle sue molteplici proprietà e i nomi volgari ricordano la forma dentata delle foglie, il pappo e la proprietà diuretica.

Liride Calò Serbassi

(*) Secondo *"Flora d'Italia" Pignatti 2017* e *"Checklist" Bartolucci et al. 2018*, si tratta di un gruppo di numerose agamospecie (organismi vegetali a riproduzione asessuata) sul quale necessitano ulteriori studi e approfondimenti per poter definire un quadro sintetico delle singole specie.

L'angolo delle ricette: Taraxacum officinale

Crostini di Tarassaco e pancetta.

Ingredienti per 4 persone:
Tre belle manciate di foglie giovani di Tarassaco, 100 gr. di pancetta o meglio di guanciale, un bicchierino di vino bianco secco e ½ bicchierino di aceto, sale e pepe e un po' di olio extra vergine di oliva. Quattro fettine di pane casereccio bruschettato.

Preparazione:
In una padelletta con poco olio far rosolare lentamente la pancetta o il guanciale tagliati a fettine sottili e sfumare con il vino. A fine cottura aggiungere l'aceto e scaldare ancora per qualche minuto per amalgamare con fondo di cottura. Porre in una insalatiera le foglie di Tarassaco tagliate con le forbici, versare sopra la pancetta calda con il suo sughetto, rimescolare rapidamente e dividere il tutto sopra le fette di pane adagiate su un vassoio.

Frittelle di fiori di Tarassaco

Ingredienti per 4 persone:
Tre/quattro manciate di fiori di Tarassaco, 200gr. di farina, una lattina di birra chiara, tre cucchiai di semi di sesamo, sale e olio per friggere.

Peparazione:
Raccogliere i fiori di Tarassaco quando sono ben aperti, ma ancora molto freschi, lasciando 4-5 cm. di gambo. In una terrina mescolare la farina, il sesamo, il sale e aggiungere tanta birra, girando energicamente con un mestolo di legno, fino a formare una pastella liscia e semifluida e lasciarla riposare per almeno mezz'ora.
Mettere sul fuoco una padella con olio in quantità tale da far galleggiare i fiori, e, quando l'olio è ben caldo, immergere i fiori, dopo averli rigirati nella pastella, tenendoli per il gambo per scolarli con cura. Quando sono ben dorati, sgocciolarli e passarli su carta assorbente da cucina.

Liride Calò Serbassi

Il Bergamotto

Il Bergamotto (nome scientifico *Citrus x bergamia* Risso et Poiteau) è un agrume prodotto per oltre il 90% in Italia, in particolare in Calabria, in una ristretta fascia della costa ionica compresa tra Villa San Giovanni e Gioiosa Ionica. Evidentemente il microclima e le caratteristiche geomorfologiche di questo piccolo territorio sono particolarmente adatti alla sua coltivazione, tanto che tentativi di coltivarlo altrove hanno avuto poco successo. Piccole produzioni sono presenti in Africa (Costa d'Avorio, che oggi è il secondo maggior produttore mondiale), in California e altrove.

Non si conosce con certezza l'etimologia del nome bergamotto: forse da Berga, antico nome di Barcellona, oppure da Beg-armudu, che in turco significa "principessa delle pere", per somiglianza con la pera bergamotta. Secondo una leggenda il bergamotto sarebbe stato portato in Spagna da Cristoforo Colombo, che l'avrebbe trovato nelle isole Canarie.

Storicamente la prima piantagione di bergamotto fu impiantata a Reggio Calabria nel 1750. Oggi la superficie complessiva coltivata a bergamotto in provincia di Reggio Calabria è di circa 1500 ettari, con una resa media annuale di circa 200 mila kg di frutti. Sono necessari 200 kg di frutti di bergamotto per produrre un kg di olio essenziale. Esistono tre cultivar di bergamotto: sono le varietà Femminello, Castagnaro e Fantastico; quest'ultima è la migliore per produttività e costanza di fruttificazione.

Si ritiene che il bergamotto derivi da una mutazione spontanea o un innesto casuale dell'arancio amaro (che a sua volta è un antico ibrido tra pomelo e mandarino). Se si pianta il seme del bergamotto, nasce una piantina di arancio amaro, che poi deve essere innestata per poter produrre il bergamotto.

La caratteristica principale del bergamotto, che l'ha reso noto in tutto il mondo, è il suo olio essenziale, ottenuto prima dalla spremitura manuale delle bucce e, dal 1844, dalla spremitura meccanizzata effettuata con una "macchina pelatrice", che ne ha migliorato notevolmente la purezza e la quantità ottenuta. Nel 1999 l'olio essenziale di bergamotto ha ottenuto il riconoscimento della D.O.P.

La sua fama ebbe inizio a cavallo del 1700, a Colonia, quando un profumiere di origine veronese lo utilizzò per creare l'*aqua admirabilis*, la prima "eau de cologne" (= acqua di colonia). In breve tempo l'essenza di bergamotto venne utilizzata nella composizione dei più noti profumi (per esempio nel famoso Chanel N.5), creme e saponi. Un uso più modesto, ma comunque di rilievo, lo ha avuto nell'industria alimentare. È diffuso l'uso come aromatizzante in pasticceria, sotto forma di canditi, nei liquori, anche in cucina. Sono famose le caramelle al bergamotto, i "bonbons à le bergamotte". Già dalla fine dell'800 è un componente

importante del tè Earl Grey, creato in India da un lord inglese. Meno fortuna hanno avuto il frutto come tale e il succo di bergamotto, a causa del sapore aspro e amaro.
A partire dagli anni 50 del secolo scorso, con l'introduzione di principi sintetizzati dall'industria chimica a un costo nettamente inferiore, la fortuna del bergamotto ha avuto un forte ribasso, anche a causa dei problemi di allergia provocati dall'olio essenziale soprattutto a livello cutaneo.
Più recentemente c'è stata una ripresa dell'attenzione verso il bergamotto soprattutto per l'uso medico, con la scoperta che alcuni principi contenuti nell'olio essenziale (che sono circa 350, un numero molto elevato), hanno una notevole efficacia (paragonabile a quella delle statine) nel ridurre i livelli di colesterolo totale, colesterolo LDL e trigliceridi, aumentando nello stesso tempo il colesterolo HDL, e senza gli effetti collaterali delle statine. Oggi si consiglia un utilizzo congiunto di farmaci e di integratori derivati dal bergamotto (ma anche il succo e il frutto intero), che consente una riduzione della quantità di statine, riservando l'utilizzo del solo bergamotto alle persone intolleranti ai farmaci. La ricerca in questo campo è comunque molto promettente.

Amedeo Schipani

Neottia nidus–avis (L) Rich 1817

Nome italiano: Orchidea nido d'uccello
Sinonimi:
Ophrys nidus-avis L. (1753)
Serapias nidus-avis (L.) Steud. (1821)

Tassonomia:

Ordine: Orchidales
Famiglia: Orchidaceae

Genere: Neottia

Specie: Neottia nidus-avis

Neottia nidus-avis è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle *Orchidaceae*. Il nome del genere (*Neottia*) deriva dal greco e significa “nido“, il nome della specie (*nidus-avis*) deriva invece dal latino e significa nido d’uccello, in riferimento alla particolarità delle radici, intrecciate come un nido. E’ una pianta saprofita, priva di clorofilla, che vive in simbiosi con un fungo, ***Rhizomorpha neottiae***, che è attaccato alle radici. Il fusto è eretto, piuttosto consistente, lucido e di colore bruno-miele. Le poche foglie, prive di clorofilla e quindi non necessarie per la sopravvivenza avvolgono il fusto e sono di colore giallastro, le foglie basali sono completamente assenti. I fiori sono riuniti in una spiga terminale formata da 20/30 fiori, sia i fiori che le brattee sono di colore bruno, i fiori hanno il labello rivolto verso il basso. Il frutto è una capsula ellissoidale al cui interno sono contenuti numerosi semi. La pianta vive in stretta simbiosi con micorrize endotrofiche, ciò significa che i semi possono svilupparsi solo dopo essere stati infettati dalle spore del fungo con il quale vive in simbiosi.

Può riprodursi tramite impollinazione mediata da diverse specie di ditteri, ma più spesso per autofecondazione. In alcuni periodi, anche diversi anni, non trovando le condizioni favorevoli per germogliare la pianta può compiere il suo intero ciclo vitale rimanendo sotto terra. Tutta la pianta emana un gradevole odore di miele. E' comune nei boschi freschi di latifoglia sino ad oltre 1500 mt di altitudine. Sembra che la ***Neottia nidus-avis*** e ***Russula delica*** abbiano sviluppato un rapporto privilegiato di scambi nutrizionali (da confermare). E' l'unica specie del suo genere, almeno in Europa, ed è completamente diversa dalle altre Orchidee. Può essere confusa con le specie del genere *Orobanche*, altre piante parassite prive di clorofilla.

Enzo Ferri

Bibliografia

Orchidee spontanee in Trentino alto Adige, Giorgio Perazza (Manfrini editori 1992)
Fiori di Montagna, Maria Teresa della Beffa (De Agostini 1998)

Foto Enzo Ferri

Gli itinerari del Sacro

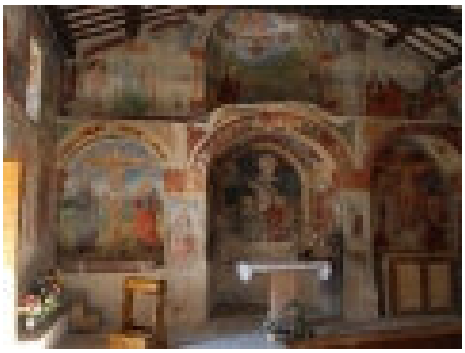
L'Umbria è una terra che, per il suo paesaggio di dolci colline, e per l'asprezza delle sue montagne, e per l'incredibile quantità di acque lacustri, sorgive e fluviali, ha certamente favorito la nascita ed il perdurare di culti e di schemi di comportamento sacrale, e, certamente, centri di pratiche magiche e pagane lo furono anche le grotte naturali intorno al monte Subasio. Ed è proprio in questo contesto di aree boschive e mistiche che Francesco, come a creare una certa continuità tra culti ancestrali legati alla grande madre terra, garante di fertilità (*"...nostra matre terra, la quale ne sustenta e governa, et produce diversi fructi con coloriti flori et herba"*), e la spiritualità cristiana, si ritirò con i suoi seguaci fondando il suo ordine.

Con l'avvento del Cristianesimo ed il suo enorme impulso spirituale, l'Umbria è stata testimone di una vasta opera di edificazione di chiese, basiliche, abbazie, santuari, eremi, monasteri e conventi, divenendo così il centro della *spiritualità cristiana*. Molti di tali complessi costituiscono un immenso patrimonio artistico e culturale; accanto ad essi, tanti altri, anche se meno prestigiosi e conosciuti, ma non meno suggestivi. Di questi ultimi, ne suggeriamo la visita di alcuni, che, per la loro vicinanza a Roma, valgono bene il tempo di un fine settimana o anche di una sola giornata.

Immersa nei boschi della Valnerina, l'Abbazia di San Pietro in Valle ebbe origini longobarde, e fu edificata nel secolo VIII ad opera di Faroaldo II, duca di Spoleto, laddove si tramandava avessero vissuto gli eremiti Lazzaro e Giovanni[1]. Secondo una leggenda, il duca vide in sogno San Pietro che lo invitò ad edificare in questi luoghi un monastero benedettino, dove in seguito il duca stesso si ritirò come monaco. Da allora il cenobio fu strettamente legato alla città di Spoleto accogliendo le spoglie di molti altri duchi della città. Nel 1234 Papa Gregorio IX assegnò l'Abbazia ai Cistercensi secondo quanto era già avvenuto per molti altri monasteri per volere del suo predecessore Innocenzo III. Dal 1917 una parte del convento è passato a privati e viene attualmente utilizzata come struttura alberghiera. La chiesa comunque è aperta al pubblico e visitabile con l'ausilio di una guida.

Arte. Le pareti laterali della chiesa sono affrescate su tre ordini di livelli e riportano scene della pittura umbro-romanica del XII sec., antecedenti il Cavallini e raffiguranti scene del vecchio e del nuovo testamento. Partendo dalla navata di sinistra, le pitture riportano la "*Creazione di Adamo*" dove l'anima passa da Dio all'uomo, "*La creazione di Eva*", "*Adamo ed Eva rimproverati da Dio*", "*L'uccisione di Abele da parte di Caino*", "*La strage degli innocenti*". Sulla parete di destra: il "*Ritorno dei Re Magi*" nei loro paesi, "*L'entrata di Cristo in Gerusalemme*" ed altre scene del nuovo testamento. Le tre absidi, di cui una è opera del Maestro di Egli (1445)[2], sono state affrescate tra il XV ed il XVI secolo. La chiesa, che è rimasta come corpo separato rispetto all'Abbazia, è ad una sola navata e risale al VII secolo, mentre l'abside è stata attribuita al XII secolo. Di epoca longobarda sono le due lastre dell'altare principale, scolpite a bassorilievo e con una scritta in onore di Ilderico Dagileopa che

fu duca di Spoleto tra il 739 e il 742. Di epoca longobarda è anche la lastra detta del "maestro Orso" ed attribuita al VIII secolo[3]. La chiesa è arricchita anche da quattro sarcofaghi: il sarcofago sul lato sinistro presenta una figura umana su una barca a simboleggiare il viaggio verso l'Aldilà da parte dell'anima; il secondo, nell'abside e a sinistra dell'altare, rappresenta scene di caccia e banchetti e racchiude i corpi dei Santi Lazzaro e Giovanni. A destra dell'altare è posto un altro sarcofago con rappresentazioni di figure danzanti e, in bassorilievo, di un animale mitologico con il corpo di grifone. E' sorprendente osservare qui riprodotte, dopo tanti secoli ed in luoghi così distanti, quelle immagini simboliche che così frequentemente appaiono nelle pitture dell'Etruria meridionale (necropoli di Tarquinia): "*il grifone, creatura delle forze che lacerano e al tempo stesso guardiano del tesoro, combinazione fra leone e aquila, fra il cielo e la terra*", o la spensieratezza di una danza conviviale o la rappresentazione del viaggio nell'Aldilà, che ci richiamano alla memoria le riflessioni di D.H. Lawrence nei suoi suggestivi *Itinerari Etruschi*: "*...quanto il popolo italiano sia rimasto sostanzialmente etrusco, sensibile e con una profonda attrazione per simboli e misteri, privo di una connaturata volontà di potenza che è solo qualcosa di riflesso dalle razze romane e germaniche che lo hanno quasi inghiottito*" [4].



San Pietro in Valle è uno dei rarissimi casi, nell'arte medioevale, in cui è possibile distinguere il committente dall'artefice, grazie al fatto che entrambi vengono sempre menzionati.

Per accedere all'ingresso della chiesa occorre percorrere un viottolo in terra battuta che fiancheggia l'Abbazia e dal quale è possibile avere una splendida veduta dell'intero complesso. Semplice e maestoso è il campanile romanico databile intorno al XI sec.

L'Abbazia è situata in provincia di Terni nel comune di Ferentillo (370 m. s.l.m.), e dista da Roma *ca*. 130 km.

Orario delle visite: dal 01/09 al 31/03, sabato e domenica dalle 10.00-12.30 e dalle 14.00-16.00; dal 01/04 al 31/08: tutti i giorni dalle 10.00-13.00 e dalle 15.00-18.00. Telefonare a: 3286864226.

Raggiungendo in pochi km lungo la Valnerina Sant'Anatolia di Narco, si può visitare presso il cimitero della località di Caso la piccola chiesa della Madonna delle Grazie (XV sec.), un gioiello inaspettato adorno di dipinti dei secoli XV e XVI, alcuni dei quali sono stati attribuiti alla scuola pittorica spoletina e a quella di Giovanni Spagna.

Nessuno si attenderebbe di trovare tanta bellezza in un luogo così sperduto e dimenticato, ma testimone invece di un passato di prestigio e di grande ricchezza. Entrando nella chiesa sorprende il contrasto tra la povertà essenziale della piccola struttura e la ricchezza degli affreschi quattrocenteschi che ne rivestono quasi

completamente le pareti. La chiesetta, ad unica navata con copertura a capriata, fu costruita attorno ad un'edicola campestre che riporta uno stupendo dipinto dello Spagna (XV sec.) rappresentante un prodigio: l'apparizione ad un fanciullo della Madonna a cavallo. La particolarità di questo affresco sta anche nell'anomalo modo di cavalcare, che si potrebbe definire "mascolino", in un tempo in cui la donna usava montare un cavallo con entrambe le gambe su un fianco. Singolare è anche la raffigurazione arabesca della Madonna con il mantello che presenta tre grossi medaglioni, così come orientaleggianti sono anche i finimenti del cavallo. La Madonna è accompagnata da due scudieri con una candela in mano a forme attorcigliate. Nella volta della cappellina e nelle pareti sono dipinte immagini di Santi, mentre nella parete destra è visibile una immagine di tre angeli e di un uomo coricato in atteggiamento orante; nella parete di sinistra la Madonna, scesa da cavallo, prende la mano del bambino e lo benedice. Ai lati dell'edicola sono situate due nicchie con dipinti votivi della Crocifissione, di cui uno datato 1516, forse di Giovanni di Girolamo Brunotti, spoletino; ai lati del Crocifisso di sinistra l'Addolorata e San Giovanni, e l'Addolorata e San Girolamo, mentre sulla parete di destra, immagini ben conservate della Madonna e di San Rocco, affreschi che sono stati attribuiti a Giovanni Spagna.

Per visitare la Chiesa occorre contattare il Comune di Sant'Anatolia di Narco (tel. 0743 613149) o inviare la richiesta all'indirizzo di posta elettronica: info@lavalnerina.it.

Proseguendo lungo la Valnerina (Ss. 209) per alcune decine i chilometri, prima in direzione nord e successivamente in direzione di Norcia, dopo Preci si incontra l'Abbazia di Santo Eutizio, tra le più antiche e più ricche di storia del nostro paese, per molti secoli uno dei luoghi più suggestivi ed importanti del monachesimo occidentale[5]. Diverse personalità spirituali sono state legate a questo luogo, tra le quali Benedetto e Francesco, che spesso qui ebbero dimora.

Il complesso è stato gravemente lesionato dai terremoti del 26 e 30 ottobre 2016, ed attualmente è chiuso al pubblico per opere di restauro. Queste riguardano la parziale riedificazione del campanile e della facciata della chiesa, cuore della Abbazia, con il suggestivo rosone di stile romanico-spoletino.

Così come in passato l'Abbazia è stata spesso oggetto di danni per eventi sismici ma sempre prontamente restaurata, anche in questa occasione essa apparirà risorgere in tempi più rapidi possibili, perché essa costituisce un patrimonio storico-culturale il cui fascino è troppo importante per questa parte della regione. Per informazioni, sulla riapertura e gli orari delle visite, telefonare 074 393781.

Storia. L'origine dell'Abbazia è legata ad un gruppo di monaci eremiti provenienti dalla Siria che, guidati da Spes, si stabilì nella Val Castoriana edificando nel V secolo un oratorio dedicato alla S.S. Vergine. Alla morte del Santo Spes (intorno al 510), Eutizio divenne la guida spirituale del cenobio. I monaci benedettini iniziarono nel tempo a dedicarsi allo studio ed all'apprendimento delle proprietà terapeutiche di numerose specie e varietà di erbe e piante ed a sviluppare contemporaneamente anche alcune tecniche chirurgiche.

Nell'alto medioevo l'Abbazia fu dotata di un'importante biblioteca e uno *scriptorium* contenente i codici liturgici, dove viene inoltre tuttora conservata "*la Confessio Eutiziana*", documento in volgare datato la prima metà dell'XI secolo. Nel 1215 il Concilio Lateranense richiamò il clero ad assumere una funzione unicamente teologica-spirituale tale da eliminare tutte quelle attività che ne distraessero il ruolo essenzialmente religioso. Perciò, al fine di preservare quelle conoscenze sino ad allora pazientemente acquisite, i monaci dell'Abbazia di San Eutizio decisero di

istruire e ad avviare nell'arte medica alcune famiglie di Preci e della vicina Norcia. Nacque così la **Scuola chirurgica preciana**, che rese famosa Preci in tutta l'Europa ("*Pulchra Sabina Preces Prisca Chirurgis Patria*") dall'alto Medioevo sino al XVI secolo[6]. La caratteristica peculiare di questa scuola fu quella di svilupparsi sin dall'inizio in un contesto essenzialmente empirico, ovvero non accademico, basato su esperienze familiari tramandate da padre in figlio, sino a costituire nel tempo la formazione di vere e proprie dinastie di chirurghi. L'apice della notorietà dei preciani fu raggiunta quando Papa Sisto V nel 1588 vietò l'esibizione nei teatri di cantanti di sesso femminile in quanto la loro presenza avrebbe potuto portare ad un "*deterioramento grande del costume*". Ebbe allora inizio quel fenomeno così diffuso nel '700 e conosciuto come arte delle *voci bianche*, al cui sviluppo i medici *preciani* si distinsero notevolmente per la loro abilità chirurgica. La *scuola preciana* ebbe comunque grande notorietà presso le più importanti corti italiane ed europee anche per più edificanti competenze, come ad esempio, le cure dell'ernia inguinale, le patologie dell'occhio (la cataratta) e quelle urologiche, come il mal della pietra, curate quest'ultime mediante estrazione chirurgica dei calcoli renali.

A Preci, in Piazza Marconi 1, è possibile visitare il Museo della Chirurgia Preciana, realizzato dalle autorità locati in collaborazione con l'Università di Perugia e de " La Sapienza" di Roma. Il Museo ospita una collezione di ritratti di illustri dottori, di famosi pazienti e di alcune stampe con illustrazioni anatomiche. Sono inoltre in mostra strumenti chirurgici dell'epoca, manuali di medicina, un laboratorio alchemico per la preparazione dei medicinali ed una piccola farmacia.

Massimo Sinibaldi

Bibliografia

[1] A. Fabbi, *Abbazia di S. Pietro in Valle a Ferentillo*, Abeto, 1972.

[2] F. Dell'Acqua, *Ursus «magester»: uno scultore di età longobarda*, in Enrico Castelnuovo, *Artifex bonus - Il mondo dell'artista medievale*, Ed. Laterza, Roma-Bari, 2004.

[3] A. M. Orazi, L'*Abbazia di Ferentillo: centro politico, religioso e culturale dell'alto Medio Evo,* Bulzoni Editore, Roma, 1979.

[4] D. H. Lawrence, *Itinerari Etruschi*, Newton Compton Editori, Roma, 1989.

[5] P. Pirri: *L'Abbazia di Sant'Eutizio in Val Castoriana presso Norcia e le chiese dipendenti*, Premiata Tipografia Editrice L. Romagnoli, Castelplanio, 1912.

[6] AA.VV. (a cura di L. Cecchini): *La chirurgia Preciana*, Provincia di Perugia, Ponte San Giovanni (PG), 1997.

OSPITI ILLUSTRI

Marco Lavagno, figlio del nostro Segretario Generale, ci racconta le forti emozioni vissute e gli straordinari panorami ammirati nell'affrontare la salita al Campo Base dell'Everest.

Never Ending Peace And Love (NEPAL)

E' il 22 ottobre 2018; mi trovo nel Tribhuvan International Airport di Kathmandu aspettando che ci diano il permesso di imbarcarci per Lukla; l'aereoporto é caotico; non si effettuano chiamate d'imbarco e per accedere alla pista bisogna far pressione sugli assistenti di volo a terra. Cosa di cui si sta occupando il mio *sherpa* Kaji. Intanto m'intrattengo a parlare con la coppia di ragazzi cileni che fanno parte del gruppo con il quale sto per iniziare questa avventura all'Everest Base Camp.

Non capisco cosa stia succedendo intorno a me: si sente parlare solo in lingua locale, con gente che corre da una parte all'altra con gli zaini in spalla. Kaji urla: "É il nostro turno, dobbiamo andare; ma tu Marco non sarai sul nostro aereo, viaggerai da solo nel volo seguente. Prendi: questo é il tuo biglietto." L'inizio non è promettente, ma devo fare buon viso a cattivo gioco.

Continua il caos: le persone spingono per avviarsi al volo, altri tornano ai propri veicoli fuori dall'aeroporto giacché il loro volo è stato cancellato.

Riesco a infilarmi in un gruppo di americani cui hanno assegnato il numero "4" e mi ricongiungo al mio gruppo. Dopo quattro ore annullano definitivamente anche il mio volo e devo andarmene da lí.

Sapevo, per averlo giá letto, che molti turisti avevano perso il volo per Lukla, quindi in quel momento non diedi una grande importanza ai motivi del rinvio, visto che era una cosa frequente e da mettere in conto; ma alla fine del mio viaggio al Campo Base dell'Everest mi resi conto che una persona *crede* di essere lei a decidere di visitare la catena montuosa piú alta del mondo; in realtà é come se esistesse una "forza superiore", uno "spirito" dentro quelle montagne, che decide se ti é permesso accedervi o no, o addirittura che tu ci rimanga, per sempre... Ogni momento del viaggio é controllato da una forza superiore, Madre Natura, Dio, Universo, Destino o Caso: non importa il nome che tu le dia; camminare verso l'Everest circondato da quelle montagne ti fa sentire piccolo e indifeso. L'unica cosa che puoi fare é accettare di non avere *un controllo completo* camminando tra questi giganti.

Il giorno dopo riuscimmo a partire da un altro piccolo aeroporto situato a 6 ore dalla capitale, con meno traffico aereo e maggiori possibilitá di partire. Per farlo

la sveglia suonò intorno alle 2 di notte. Chiusa la valigia sentivo che quel giorno sarei riuscito a partire. Durante il cammino, sul pullman si unì un altro gruppo di nazionalitá mista; iniziarono le curve, le buche e... l'Himalaya. Un tedesco riusciva addirittura a dormire tra mille sobbalzi...
Alle otto siamo davanti a una staccionata (sembra un ranch americano) con su scritto il nome del nostro aeroporto; dentro ci perquisiscono prima dell'imbarco; si sente il canto dei galli tutto intorno all'edificio. Alle 9 arriva il primo aereo che con il rumore delle sue eliche accende la speranza di partire per tutti i presenti. Alcune ore piú tardi il nostro aereo finalmente decolla e in 30 minuti atterriamo a Lukla. La città è situata a 2900 mt di altitudine, nella vallata di Khumbu che ci avrebbe condotti fino al confine con il Tibet.
Iniziammo la nostra avventura in una *pineta di Wallich* (*Pinus wallichiana* o pino dell'Himalaya) accompagnati da una leggera pioggia, incrociando altri escursionisti che stavano a loro volta partendo e altri che invece stavano ritornando dal loro trekking. "Namasté", ciao, ci scambiavamo gli uni con gli altri.
Giorno dopo giorno il clima cambiava man mano che mi addentravo nel parco nazionale di Sagarmatha: questo è il nome originale della Montagna, prima che venisse intitolata a sir George Everest. I primi a raggiungerne la cima furono il neozelandese Edmund Hillary e lo sherpa Tenzing Norgay. Da quel maggio 1953 non sono tante le cose che sono cambiate: tra queste i ponti tibetani che, dagli originali in legno, adesso sono passati a essere in ferro. Sono più alti e sicuri di un tempo, ma questo non toglie che vadano attraversati con le dovute attenzioni: il vento, la precedenza da dare ai gruppi dei pesanti *yak*, i portatori locali carichi di mercanzie o lo stesso ondeggiare del ponte... Le mie sensazioni di fatica aumentavano man mano che aumentava l'altezza.
Dingboche era il punto d'arrivo della sesta tappa e qui dovevamo svolgere il nostro giorno di acclimatamento; successivamente avremmo dovuto dormire ai 4.900 mt di Lobuche e dovevamo essere sufficientemente preparati. Il sentiero da percorrere verso la cima prescelta era spoglio e polveroso; giá da tre giorni l'ambiente che attraversavamo era quasi privo di vegetazione. Si incontravano solo muschi e licheni, ma paesaggi incredibili e smisurati si aprivano alla mia vista mostrando la straordinaria bellezza di quelle montagne. Arrivammo alla cima dove dovevamo per circa tre ore abituare il nostro organismo all'altitudine, allo sbalzo di pressione e alla scarsità d'ossigeno. Era difficile trovare un riparo da vento e freddo. In mezzo a questi crepacci conobbi persone di diverse etnie, ognuno con la sua storia e i suoi sogni da realizzare: un austriaco, in particolare, voleva scalare l'*Ama Dablam*, che in lingua locale significa "Collana della Madre"; il nostro

sherpa preferiva chiamare “Madre con il Figlio” quella montagna, a mio parere una delle piú belle, ma anche molto pericolosa, con i suoi “solo” 6.800 mt. di pareti quasi verticali.
Iniziammo la discesa dopo l’acclimatamento. Durante il ritorno al rifugio il nostro sherpa ci chiese come ci sentivamo e se avvertivamo sintomi di mal di montagna: andava bene, ma contai non meno di otto elicotteri che sfrecciavano sopra le nostre teste, tutti con lo stesso obiettivo, cioè effettuare una discesa rapida a valle per riportare indietro coloro che rinunciavano all’impresa. Gli elicotteri sono l’unico mezzo di trasporto in queste terre, dove esistono solo sentieri, nessun tipo di strada, né binari o altri mezzi di trasporto. Fu a partire dai 4.000 mt. che iniziai a vedere lapidi e placche commemorative di tutte quelle persone che avevano provato coraggiosamente, ma invano, a raggiungere l’Everest, ricordando e dando valore a quello che ognuno di noi stava facendo.
Arrivammo ai 4.900 mt. del piccolo insediamento di Lobuche (solo 3 rifugi gestiti da pastori di yak); date le temperature l’acqua non avrebbe potuto giungere lassù attraverso le comuni tubature e per bere potevamo scegliere tra comprare nel *lodge* (il rifugio) l’acqua in bottiglie di plastica (faticosamente portate a spalla dai robusti Nepalesi incaricati del trasporto) o bere da un rigagnolo, quasi congelato, che scendeva su un lato della montagna. Come quasi tutti gli altri escursionisti, optammo per potabilizzare quell’acqua. Le regole sono chiare, bisogna ingerire molta acqua, anche cinque o sei litri al giorno, tra il té, le zuppe (quella all’aglio è la piú diffusa) e l’acqua che porti con te. Bere diventa un gesto quasi automatico, necessario alla sopravvivenza.

Ci attendono tre ore per toccare l’ultimo insediamento di Gorak Shep, altre tre ore per il Campo Base, la nostra meta, quindi altre tre per il rientro prima della notte. Cerco di controllare il mio corpo dosando lo sforzo e concentrandomi su ognuno dei passi che, uno dietro l’altro, sempre più pesanti e faticosi, mi portano più vicino alla destinazione. Camminando verso l’Everest, dimentichi tutto, il presente, il futuro; il tempo si ferma, é come una sorta di attrazione magnetica a spingerti verso la meta.
Le ginocchia mi si piegano sul ghiacciaio di Khumbu; l'emozione m’invade; sono arrivato! Mi sento felice, svuotato di ogni energia, ma anche un po’ triste di dover a breve abbandonare l’Himalaya.
Con il ritorno a Gorak Shep, orgoglioso di quanto avevo fatto, per me e per tutti quelli che credendoci mi avevano accompagnato con i loro pensieri, ritenevo ormai di essere sul punto di abbandonare quel santuario costituito dalle cime più alte del mondo.
Ma lo sherpa, come escursione facoltativa per la mattina seguente, ci propose di arrivare sulla cima del “Kala Patthar” (cioè “Roccia Nera” in *nepalí*), 5.644 mt.:

per raggiungere il punto piú alto del nostro trekking e vedere l'alba sull'Himalaya, la condizione era di partire dal *lodge* alle 4 del mattino. Non mi tirai indietro. A metá della salita ho preso la bottiglia d'acqua dallo zaino: era diventato un cilindro di ghiaccio, ci trovavamo a 20º sotto zero! Lo spettacolo valeva ampiamente lo sforzo e il sacrificio: all'improvviso, nel buio quasi assoluto, un lampo di luce ha squarciato il cielo, illuminando tutte le cime innevate circostanti...

Per il giorno perso inizialmente in aereoporto, il rientro in discesa nella vallata doveva essere necessariamente più rapido del previsto e, invece di realizzarlo in 4 giorni dovemmo ridurlo a soli tre; per la rapida perdita di quota, cominciavo ad accusare una forte emicrania, ma per fortuna, avevo con me qualche compressa di Aspirina. Dopo le nude distese rocciose e le nevi perenni, tornai a vedere abeti, betulle, ginepri, pinete, insetti, fiori, torrenti, con acque selvagge e ponti tibetani. Ma l'Himalaya aveva ancora una sorpresa in serbo: Lukla era avvolta dalle nubi e i piccoli aerei non potevano volare tra questi picchi e fare ritorno alla capitale con questa visibilitá. Lo spirito della Montagna tornava a mostrarsi e non ci dava il permesso scendere...
In un breve vuoto di nubi prendemmo un elicottero e facemmo ritorno.

Questo straordinario viaggio di 11 giorni e 150 km percorsi in quota, realizzato con la calma e la determinazione scandita dal ritmo dei soli passi, mi ha permesso di percorrere questa rotta come spettatore del vero spirito di queste montagne, vivendone e respirandone il significato profondo; ammirando l'alba tra le montagne piú alte del mondo, assistendo a uno dei suoi festival buddisti tibetani o semplicemente ascoltando il fruscio del vento e le risa dei bambini dei suoi villaggi.

Namasté.

Marco Lavagno

Le attività del secondo semestre 2019

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:

9 settembre 2019: Iscrizione al Corso Micologico
Corso di formazione micologica per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi nel Lazio *(vedi spazio corsi).*

30 settembre 2019: Il genere Lepiota
Approfondimento a cura di Alessandra Coppola.

7 ottobre 2019: Il genere Russula parte prima
Approfondimento a cura di Enzo Ferri.

14 ottobre 2019: I funghi di Cascia
A cura di Amedeo Schipani.

21 ottobre 2019: Il genere Russula parte seconda
Approfondimento a cura di Enzo Ferri.

Giovedì 24 ottobre 2019: Coordinamento Mostra
Vedi spazio a pag. 29.

28 ottobre 2019: Frutti selvatici commestibili e velenosi
Conversazione a cura di Paolo Lavezzo.

4 novembre 2019: Intossicazione da funghi
A cura di Amedeo Schipani.

Martedì 5 novembre 2019: Coordinamento raccoglitori per Mostra
Vedi spazio a pag. 29.

2 dicembre 2019: Il genere Lactarius
Approfondimento a cura di Francesco Tozzi.

I nostri corsi

CORSI DI FORMAZIONE MICOLOGICA

Saranno due i corsi di formazione che terremo in questo semestre, il primo a settembre, il secondo subito dopo la Mostra autunnale.
I corsi sono finalizzati al conseguimento dell'attestato necessario per il rilascio del tesserino di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998).

1° corso. Le lezioni si svolgeranno nei giorni 16/18/20/23/25/27 settembre 2019 dalle ore 17.10 alle ore 19.30, presso la sede operativa di via Scalo San Lorenzo 16, Roma. Per approfondire quanto appreso nel corso, i partecipanti potranno approfittare dell'escursione didattica organizzata per tutti i soci sabato 28 settembre. 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** tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione al corso lunedì 9 settembre** dalle ore 17.00 alle ore 19.00 presso lo stesso circolo, sino al limite massimo di 25 partecipanti.

2° corso. Le lezioni si svolgeranno nei giorni 18/20/22/25/27/29 novembre 2019 dalle ore 17.10 alle ore 19.30, presso la sede operativa di via Scalo San Lorenzo 16, Roma. Per approfondire quanto appreso nel corso, i partecipanti potranno approfittare delle escursioni didattiche organizzate per tutti i soci nei giorni 23 e 30 novembre. 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** tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione al corso durante la Mostra micologica del 9-10 novembre**, sino al limite massimo di 25 partecipanti.

Per ulteriori informazioni sui corsi telefonare al numero 3497389191 (Antonio Mallozzi).

MOSTRA MICOLOGICA 9-10-11 NOVEMBRE

Giovedì 24 ottobre 2019 ore 17.30: presso la sede operativa di via dello Scalo San Lorenzo 16, si terrà la riunione di coordinamento per la **XVI Mostra micologica** che si svolgerà nei giorni **9-10-11 novembre 2019 a Roma presso La Casa della Cultura di Villa De Sanctis (Parco Casilino-Labicano)**, in via Casilina 665. Ingresso gratuito con orario 10 – 19.
Il livello tecnico-organizzativo raggiunto dalla Mostra e l'ambiente 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 Antonio Mallozzi terrà una **riunione di coordinamento martedì 5 novembre** 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.

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.
Si ribadisce che l'Associazione non assume responsabilità per eventuali danni a cose e/o persone che si verificassero nel corso dell'evento.
Si consiglia caldamente di essere puntuali anticipando l'orario dell'appuntamento di 10-15 minuti.

1°-8 settembre 2019: Settimana per lo studio della flora micologica alpina
Settimana alpina presso l'albergo "Siusi allo Sciliar" (fraz. di Castelrotto) Altopiano Sciliar - Val Gardena (Bolzano). Informazioni: Carmelo Murabito (3898174319).

21 settembre 2019: erbe commestibili
Maria Teresa Restaino (3932240680) ci guiderà in una escursione didattica avente per scopo la raccolta di erbe spontanee commestibili, in località che verrà definita in base alla migliore varietà riscontrata nel periodo e che verrà comunicata per e-mail.

29 settembre 2019: 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 Enzo Ferri, 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 26 settembre.

5 ottobre 2019: Monte Livata

C'incontreremo nella piazza di Campo dell'Osso alle ore 9.00. Il micologo che ci illustrerà le specie raccolte sarà Francesco Tozzi. Dopo la lezione, si potrà pranzare in una struttura del posto. Organizzatore Alberto Tomassi (337 796925); prenotarsi entro 3 ottobre.

11-12-13 ottobre 2019: Cascia

Per il weekend micologico saremo ospitati dall'Hotel "Roccaporena & La Margherita" in località Frazione Roccaporena di Cascia (PG). Il trattamento di pensione completa inizia con la cena del venerdì e finisce con il pranzo di domenica.
Soggiorno in camera doppia: euro 140 per i soci e 160 per i non soci (per la singola 15 euro al giorno in più). L'organizzazione è curata da

Alberto Tomassi che prenderà le prenotazioni entro il giorno 5 ottobre al 337796925. Per prenotarsi è necessario versare un anticipo di 50 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 Cesare Brandi 14/F3 – 00133 Roma. Per acquisire la priorità di prenotazione, una copia del versamento dovrà pervenire a *segreteria@nuovamicologia.eu* entro la data suddetta.

19 ottobre: Castelli Romani

L'appuntamento è per le 8.45, nel parcheggio del Ristorante-Bar lungo la Via Tuscolana / Via Latina (lato sinistro venendo da Roma) in prossimità della Strada Provinciale del Vivaro (SP 18c), traversa che taglia in due i "Pratoni" congiungendosi poi con la Via dei Laghi. La conversazione sul materiale rinvenuto sarà effettuata dalla micologa Alessandra Coppola. Prenotazione entro il 17 ottobre a Claudio Prandi (389/6889105).
Pranzo, per chi vuole trattenersi, presso l'agriturismo Jacchelli in via dei Laghi.

26 ottobre 2019: Manziana

Alle ore 9.00 Carmelo Murabito 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 Carmelo al 3898174319 entro il 24/10.

16 novembre 2019: 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 l'uscita verso Via Fontana Canarelle, dopo 260 m, alla rotonda prendere la 2° uscita, la SP. Marittima II per 2,5 km; svoltare a sinistra, con arrivo alla destinazione Abbazia Fossanova.
Micologo Andrea Gazzillo, organizzatore Carmelo Murabito (3898174319).
Prenotarsi entro Il 14 novembre. Pranzo in loco.

23 novembre 2019: Allumiere
Appuntamento alle ore 9.00 sul belvedere della Piazza Vittorio Veneto di Tolfa. Il micologo Andrea Traversi ci accompagnerà nei boschi di Allumiere.
Organizzatore Achille Olivieri. Prenotarsi entro il 21 novembre al 329 4204228. Chi lo desidera può trattenersi a pranzo.

30 novembre 2019: Santa Severa
Appuntamento alle ore 9.00 all'uscita del casello di S. Severa, autostrada Roma-Civitavecchia, presso il parcheggio del Supermercato. Il micologo Paolo Avetrani terrà la consueta lezione sui funghi raccolti. Prenotarsi entro il 27 chiamando Carmelo Murabito al 389 8174319. Ci si può fermare a pranzo.

7 dicembre 2019: 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 tipico della zona. Per prenotarsi chiamare il 389 6889105 (Claudio Prandi) entro il 5 dicembre.

15 dicembre 2019: Pranzo sociale
Ci scambieremo gli auguri di Natale durante il pranzo in un ristorante ancora in corso di individuazione.
L'appuntamento è per domenica 15 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.

Il Dr Giuseppe Conserva, noto a tutti noi come Pino, medico di famiglia e micologo, è deceduto il 15 aprile scorso. La morte è giunta inattesa, per una malattia che ce l'ha portato via in pochissimo tempo. Benvoluto dai suoi pazienti, appassionato di funghi (esperto di ascomiceti e del genere *Cortinarius*), sarebbe dovuto andare in pensione l'anno prossimo. Lo ricordiamo con affetto e rimpianto.

Nella foto, Pino è a sinistra, con Andrea ed Amedeo.

Desidero ricordare anche la scomparsa di un'altra micologa, Maria Tullii, molto esperta di funghi e ancor più nota come esperta di erbe selvatiche, di cui spesso parlava in varie trasmissioni televisive. E' deceduta dopo lunga malattia lo scorso 11 maggio. Non era una nostra associata, ma è intervenuta spesso alle nostre mostre, a cui contribuiva sia portando funghi sia partecipando alla determinazione. E' stata una buona compagna di viaggio, e lascia anche lei un vuoto, soprattutto in chi l'ha conosciuta più da vicino.

Amedeo Schipani

Nuova Micologia – Associazione di Studi Micologici – onlus
Sede operativa: via dello Scalo San Lorenzo n. 16, Roma
Sede legale: via Cesare Brandi 14/F3 – 00133 Roma
Codice fiscale: **97138630583**
web: **www.nuovamicologia.eu**
e-mail: **segreteria@nuovamicologia.eu – tesoreria.nuovamicologia@gmail.com**
nuovamicologia@pec.it
tel. **375 6177361**

SOCIAL NETWORK
FACEBOOK: http://www.facebook.com/nuovamicologia
YOUTUBE: http://www.youtube.com/nuovamicologia
TWITTER: http://twitter.com/nuovamicologia

Per ricevere le NEWSLETTER chiedere direttamente sul sito o scrivere a
segreteria@nuovamicologia.eu

Iscrizioni. *Tale operazione si effettua con la compilazione della* ***scheda d'iscrizione,*** *che si può anche scaricare dal sito www.nuovamicologia.eu, sezione "Chi siamo – Come si diventa soci", e con il versamento della quota annuale. La scheda può essere consegnata presso la sede operativa o spedita all'indirizzo mail dell'Associazione; il versamento della quota può essere effettuato con le modalità di seguito indicate, oppure corrisposto direttamente al Tesoriere.*

Versamenti. Qualsiasi versamento a favore dell'Associazione (rinnovi annuali, manifestazioni, ecc.), può essere effettuato sul c/c postale numero **16519043**, intestato a "NUOVA MICOLOGIA – ASSOCIAZIONE DI STUDI MICOLOGICI ONLUS", oppure tramite "bonifico", utilizzando il seguente Codice IBAN:
IT82K0760103200000016519043

Quote associative annuali per il 2019 e per il 2020.
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 DICIOTTO – Secondo semestre 2019
Comitato di redazione: Antonio Lavagno (coordinatore),
Antonella Messina, Andrea Traversi *Disegni di Antonio Spada*

I contributi al notiziario (articoli, notizie, informazioni, idee) vanno inviati per posta elettronica alla casella:
naturalmente@nuovamicologia.eu