



Naturalmente



Numero 19
Primo semestre 2020

Notiziario di Nuova Micologia

INDICE

	pag.
<i>Editoriale</i>	3
<i>Naturalmente ... FUNGHI</i>	
<i>Russula olivacea</i>	4
<i>Balsamia vulgaris</i>	6
<i>Genere Tulostoma</i>	7
<i>Le false intossicazioni da funghi</i>	11
<i>La Mostra "I funghi e il bosco" è maggiorenne</i>	13
<i>Schede: Le erbe dei nostri campi, Silybum marianum</i>	16
<i>L'angolo delle ricette</i>	17
<i>"Funghi di abete" in tavola</i>	18
<i>Le foreste costiere</i>	19
<i>Atropa bella-donna</i>	21
<i>Ospiti illustri: Antonio Maria Masia</i>	23
<i>Il bunker del Soratte</i>	25
<i>Le attività del primo semestre 2020</i>	
<i>Lunedì al circolo</i>	26
<i>Corsi di formazione</i>	27
<i>Escursioni didattiche</i>	28



In prima di copertina:

Amanita muscaria (L.:Fr.) Pers.

Il "fungo di Biancaneve". E' il fungo più bello, più conosciuto e più rappresentato nell'iconografia popolare. E' però un fungo tossico che colpisce il sistema nervoso centrale con effetti allucinogeni.



In ultima di copertina:

Trifolium stellatum L.

Dettaglio della foto di Enzo Ferri "Stelle in terra", in concorso nella sezione botanica del 2018.

*C*are amiche e cari amici,

l'anno 2019 volge al termine ed è il caso di fare un bilancio del secondo semestre trascorso (il bilancio del primo, indubbiamente molto positivo, è stato già fatto con il precedente numero 18 della nostra rivista).

Diciamo subito che le molte attività che ci hanno impegnato hanno avuto un discreto successo ed una ottima partecipazione dei nostri associati.

Nel periodo 1-8 settembre siamo stati per l'annuale settimana micologica in Alto Adige, a Castelrotto (BZ), facendo buona raccolta di funghi, splendide escursioni a piedi e una piccola ma vivace mostra micologica con oltre 100 specie esposte.

In settembre e novembre abbiamo organizzato due corsi di formazione micologica per il rilascio del "patentino" per la raccolta dei funghi, con la partecipazione di circa 50 persone, ora nuovi soci della nostra associazione.

Su richiesta dell'Università Agraria di Canale Monterano, abbiamo organizzato e sviluppato un corso di formazione micologica in tre giornate (19, 26 e 27 ottobre), in cui abbiamo concentrato le 14 ore di insegnamento. Il corso è stato seguito da 10 persone, che hanno tutte conseguito l'attestato di frequenza.

Durante gli incontri del lunedì, sempre molto frequentati, sono stati effettuati approfondimenti a carattere micologico e botanico, in particolare: generi *Macrolepiota* e *Lepiota* (a cura di Alessandra Coppola); genere *Russula* (Enzo Ferri) in due giornate; "Frutti selvatici commestibili e velenosi" (Paolo Lavezzo); "Intossicazioni da funghi" (Amedeo Schipani); genere *Lactarius* (Francesco Tozzi).

Abbiamo fatto un weekend micologico in ottobre, a Cascia (PG) in Umbria, nei giorni 11, 12 e 13, e diverse escursioni di un giorno, tra cui un'escursione per erbe selvatiche nei pressi di Subiaco, organizzata da Maria Teresa Restaino, molto ben riuscita, nella quale abbiamo potuto osservare numerose varietà di erbe e fiori, ben illustrate dal nostro esperto Paolo Lavezzo. Tra le escursioni micologiche, sempre molto seguite e premiate dal ritrovamento di molte specie fungine, ricordiamo: a Collegiove, ai Castelli Romani, a Manziana, ad Allumiere, a Santa Severa e a Nettuno.

Infine abbiamo organizzato la nostra 18esima Mostra Micologica, che ha avuto un indiscutibile successo sia in termini di specie esposte (325), sia di visitatori (oltre 700), nonostante il tempo inclemente. Per i particolari leggete l'articolo pubblicato più avanti in questo numero, a pag. 13.

Per il primo semestre 2020 abbiamo già messo in agenda diverse attività, tra cui le più importanti saranno: un corso di formazione micologica per il conseguimento del "patentino per i funghi" nel mese di gennaio; un corso di botanica in tre lezioni, "La Foglia", con approfondimento di struttura, funzioni e morfologia, a febbraio, a cura del sottoscritto; un corso sulle erbe selvatiche commestibili, tenuto a marzo da Paolo Lavezzo, ormai un appuntamento fisso, che si ripete ogni anno a partire dal 2009; un weekend botanico a maggio e uno micologico a giugno.

A ciò si aggiungeranno i consueti appuntamenti del lunedì e le escursioni botaniche e micologiche, che potrete scoprire nel dettaglio più avanti, a pag. 26.

Insomma, anche per il 2020 prevediamo un primo semestre ricco di attività, merito dei nostri soci che non si tirano indietro davanti alle difficoltà e che danno il massimo delle loro capacità.

Auguro a voi tutti, con tutto il cuore, buone feste e un sereno anno nuovo.

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

Russula olivacea (Schaeff.) Fr.

Regno: **Fungi**
Classe: **Basidiomycetes**
Ordine: **Russulales**
Famiglia: **Russulaceae**
Genere: **Russula**
Specie: **Russula olivacea**

Descrizione macroscopica

Cappello sodo che può raggiungere anche i 16/17 cm di diametro, con il margine carnoso e rigido, privo di

scanalature; cuticola eccedente il bordo delle lamelle, asciutta, pruinosa, corrugata, con tipiche grinzosità concentriche verso il margine; colorazioni estremamente variabili che vanno dal verde, al grigio verdastro e fino a bruno-rossastro.



Lamelle adnate e biforcute in prossimità del gambo, giallastre a maturità, per effetto della maturazione delle spore. Gambo molto robusto, svasato sotto le lamelle, spesso colorato di rosa pastello; tuttavia, non sempre ed in modo incostante, questa colorazione tende a ritirarsi verso l'alto come a formare una cintura appena sotto le lamelle. Carne di notevole spessore e compattezza, con sapore interamente dolce. Reazione al fenolo tipicamente violetto-fucsia, con FeSO₄ reazione arancione. Sporata gialla circa IVc del codice Romagnesi.

Specie tipica del faggio, assai comune nelle faggete appenniniche, segnalata da diversi autori anche sotto *Picea abies*.

Considerata un buon commestibile senza particolari precauzioni fino al 1983, quando Mauro Sarnari ha riportato in maniera molto dettagliata un caso di

intossicazione da *Russula olivacea*. La determinazione era assolutamente certa in quanto era stato lui stesso a raccogliere i funghi ed era lui stesso uno degli intossicati. Nella descrizione di questo episodio che lo aveva coinvolto insieme ad una sua cugina si può leggere una chiara sindrome intestinale, con numerosi episodi di vomito, diarrea e dolori addominali che durarono una intera notte. I cappelli di questi funghi raccolti vennero arrostiti in graticola e tra le 5 persone che li avevano consumati una sola aveva avuto sintomi di intossicazione dopo una latenza di 8 ore "*In forma molto grave, tale da rendere necessario il ricovero ospedaliero*". Sarnari rese noto ancora un altro caso di intossicazione da *Russula olivacea*, di un suo paziente (Sarnari era un medico) che aveva manifestato una sindrome intestinale con



latenza di 7 ore e giunse alla conclusione che: "*probabilmente non si tratta della classica sindrome **acroresinoide**, tipica delle intossicazioni dovute a Russule e Lactarius*". Era giunto a questa conclusione per tre motivi: la lunga latenza (fino a 8 ore), la carne assolutamente priva di acredine e la tossicità incostante che aveva risparmiato una parte dei commensali. Si convinse che l'ingestione del fungo dopo prolungata cottura era innocua e giunse alla conclusione che: "*sembra assodato che i principi tossici siano termolabili*".

Russula olivacea rimane un buon fungo commestibile, ma da consumare ben cotto.

Enzo Ferri

Bibliografia:

Mauro Sarnari: Monografia illustrata del Genere RUSSULA in Europa (AMB Trento 1998 – 2004)
 Mauro Sarnari e le sue nuove Russule (Gruppo Micologico Ternano – A.MI. Umbria 2019)



***Balsamia vulgaris* Vitt. 1831**

Regno: **Fungi**
Divisione: **Ascomycota**
Classe: **Pezizomycetes**
Sottoclasse: **Pezizomycetidae**
Ordine: **Pezizales**
Famiglia: **Helvellaceae**

Descrizione macroscopica

Fungo ipogeo, i carpofori hanno una forma subglobosa, di medie dimensioni (1-3 cm), colore inizialmente nocciola e poi, a maturità, bruno-rugginoso con riflessi rossicci. La gleba è di colore bianco avorio che a maturità diventa giallastra, con venature chiare e delle cavità labirintiformi. L'odore è molto intenso e sgradevole. Cresce nei boschi di latifoglie, specialmente sotto *Quercus cerris*, preferisce il periodo invernale, ma lo si può trovare anche in primavera inoltrata.

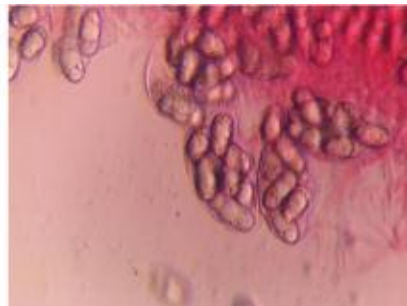
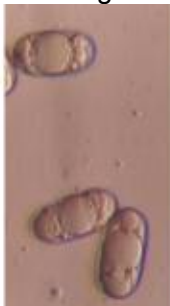


Descrizione microscopica

Spore ellissoidali-cilindriche con apici arrotondati, lisce, ialine, con la presenza di tre guttule di cui quella centrale più grande, hanno una misura media di 27×12.5 μm , Q 2.2. Gli aschi sono piriformi con peduncolo basale. Parafisi cilindriche, settate. Il peridio è formato da cellule subglobose.



spore



aschi

Commestibilità:

Tossico, provoca sindrome gastrointestinale con nausea, vomito, dolori addominali e diarrea.

Possibilità di scambio:

Difficilmente si può scambiare con altri tartufi commestibili per via del forte odore sgradevole e per i colori che prende a maturità, tuttavia può vagamente essere confuso con il *Tuber magnatum*, che si riconosce per il suo profumo gradevole e per le spore completamente diverse.

Osservazioni:

Questa specie è considerata a tossicità costante, tant'è che è bastato l'ingerimento di un frammento da parte del cane che l'ha rinvenuta, per farlo star male per diverse ore; è facilmente determinabile per via del suo forte odore, e per i colori rugginoso-rossicci che assume a maturità.

Cresce spesso in concomitanza con il *Tuber borchii*. Questo Genere annovera circa venti specie.

Manuel Atzeni – Francesco Tudino

Bibliografia

MONTECCHI, A. & SARASINI, M., 2000. Funghi Ipogei d'Europa. Trento:Ed. AMB.



Il genere Tulostoma Persoon 1794

Il termine Gasteromiceti si riferisce all'insieme eterogeneo dei Basidiomiceti angiocarpi, vale a dire a quei funghi globosi il cui imenio si trova all'interno di una membrana detta "*peridium*", distinta in "*eso*" e "*endo*". L'interno del peridium, detto "*gleba*", è formato da "*spore*", da "*basidi*" di forma particolare e da filamenti che formano il "*capillitium*". La massa polverulenta della gleba fuoriesce da una apertura alla sommità del peridio detta "*ostiolo*". L'ornamento delle spore e la struttura ifale del peridio, sono considerati caratteri affidabili nella delimitazione delle specie (1) Fig.1.

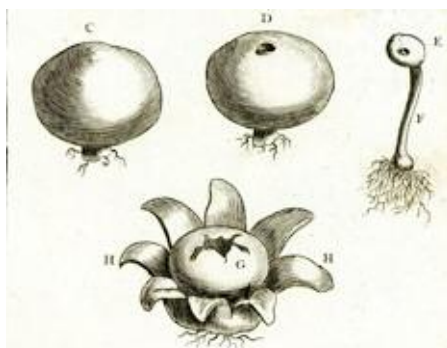


Fig. 1. Gasteromiceti secondo Tournefort. Tavola di "*Elements de Botanique*" del disegnatore C. Aubriet 1694.

Il genere Tulostoma (dal greco tilos = vescica e stoma = bocca) nel 1794 fu denominato da Persoon come "*peridium pedicellatum*" con "*ore cylindraceo*

cartilagineo" (2), che indicava gasteromiceti provvisti di stipite come caratteristica differenziale, così come in fig. 2.

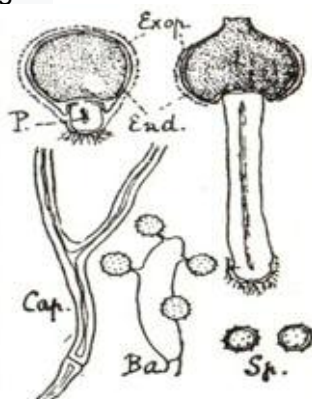


Fig. 2. P: Peridio; Exop: Esoperidio; End: Endoperidio; Cap: Capillizio; Ba: Basidio; Sp: Spore (3).

Erano due le specie che il micologo olandese includeva nel suo genere: *T. brumale* e *T. squamosum*. Il *T. brumale* era stato per la prima volta illustrato da Tournefort nel 1700 come "*Lycoperdon parisiense*" (Fig. 1 E-F) e successivamente descritto da Linneo nel 1753 come "*Lycoperdon pedunculatum*". Fries nel 1829 indicò quattro specie con il nome *Tulostoma* ma, in un suo lavoro del 1849, per onorare i fratelli Tulasne, suoi contemporanei, lo sostituì con *Tulasnoidea*. Tuttavia secondo le regole del "Codice di Nomenclatura Botanica", *Tulostoma* deve essere considerato il solo nome corretto per questo genere caratteristico confermato da Persoon nel 1801 (4).

Da un punto di vista sistematico, il genere *Tulostoma* inizialmente fu considerato diviso in due sezioni, *Eutylostoma* e *Schizostoma*, distinte dalla morfologia del peridio secondo Fischer 1900, 1933 e Petri 1909 (5).

Una migliore e più precisa classificazione è stata proposta nel 1958 da Pouzar che inserì le specie in 4 sezioni, basate principalmente sulla morfologia del peridio e dell'ostiolo (6):

1. *Brumalia*: esoperidio membranaceo o semimembranaceo, ostiolo tubulare.
2. *Puculata*: esoperidio membranaceo, ostiolo fibrilloso ciliato.
3. *Fimbriata*: esoperidio fibrilloso, ostiolo fimbriato.
4. *Volvulata*: esoperidio semimembranaceo, ostiolo foraminiforme irregolare.

Wright nel 1987 riprendendo il sistema classificatorio di Pouzar, utilizzò i caratteri microscopici distinguendoli in: caratteri primari come consistenza e rottura dell'esoperidio, dimensione delle spore e loro ornamentazioni; caratteri secondari come morfologia dei setti del capillizio e spessore dei filamenti del capillizio (7).

In accordo con Kirk et al., (2008), questo genere include circa 267 specie nel mondo. La maggior parte di esse, appartiene ai Gasteromiceti, ordine *Tulostomatales* e famiglia *Tulostomataceae*. Alcune di queste hanno affinità molecolari con la famiglia delle *Agaricaceae* (8).

Recentemente, Jeppson et al. (2017) hanno dimostrato che la regione ITS del DNA nucleare ribosomiale è molto utile per discriminare le specie di *Tulostoma* in

Europa. In questo studio gli autori hanno ottenuto una sequenza barcode attraverso l'esame di 26 specie note e 19 probabili specie nuove (4).

Tulostoma brumale Persoon: Persoon 1794 (Fig 3-4-5).



Fig. 3: *Tulostoma brumale*: Castel Fusano 15/11/2019

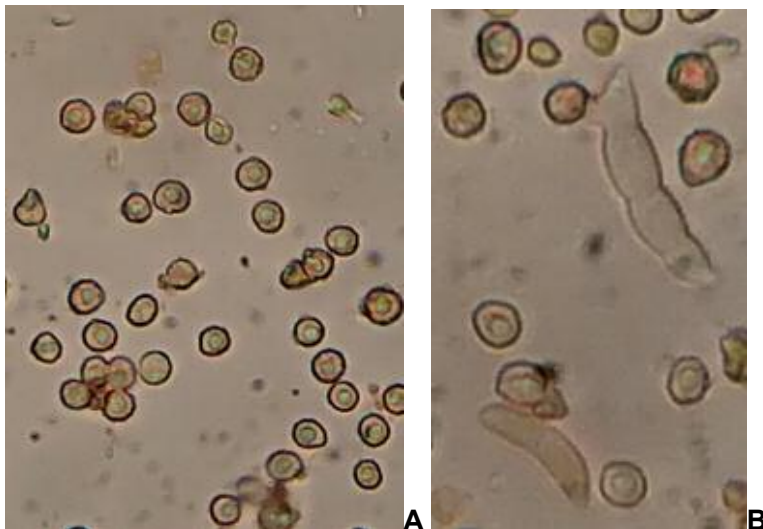


Fig.4. microscopia *Tulostoma brumale*: A) spore globose, $3,5-4 \times 4-5 \mu\text{m}$, leggermente verrucose; B) basidi tetrasporici di $16 \times 4 \mu\text{m}$.

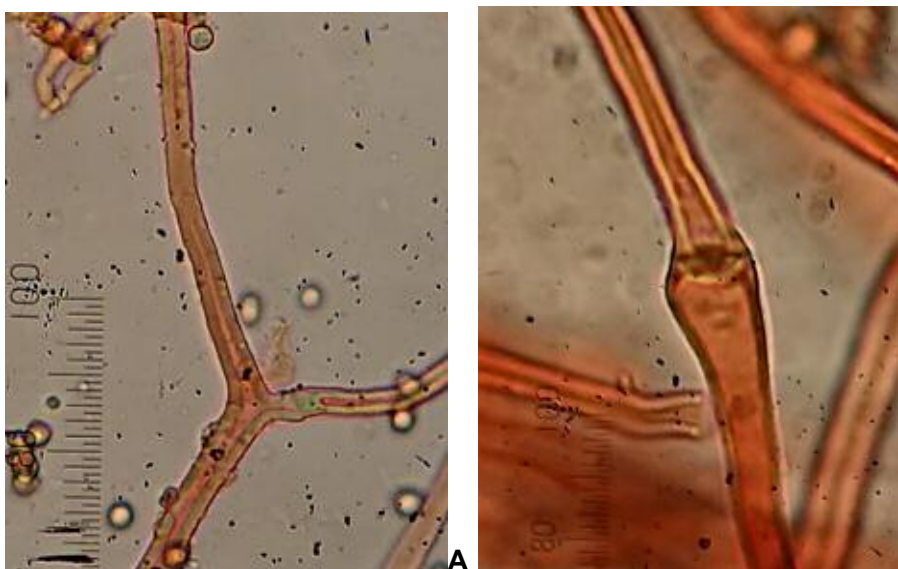


Fig. 5. *microscopia Tulostoma brumale: ife del capillizio A) con parete spessa B) con setto*

Andrea Brunori – Paolo Avetrani

Bibliografia

1. Pilát A, 1958. Flora ČSR, Gasteromycetes, Houby – břichatky. Ser. B. Prague, Czechoslovakia: Československé Akademie Věd, pp. 862 (in Czech).
2. C. H. Persoon (1794) "Neuer versuch einer systematische Eintheilung der Schwämme" in Römers Neues Magazin für der Botanik 1 p. 109
3. Maublanc, 1971. Champignons comestibles et vénéneux.
4. Jeppson M, Altés A, Moreno G, Nilsson RH, Loarce Y, de Bustos A., Larsson E (2017). Unexpected high species diversity among European stalked puffballs – a contribution to the phylogeny and taxonomy of the genus *Tulostoma* (Agaricales). MycoKeys 21: 33-88.
5. Petri L (1909). Fungi. Gasterales. Flora Italica Cryptogama 1(5). Rome, Italy: Rocca S. Casciano, Stabilimento Tipografico Cappelli.
6. Pouzar Z (1958). 1. Rod *Tulostoma* Pers. ex Pers. – Palečka. In: Pilat editor. Flora ČSR, Gasteromycetes, Houby – břichatky. Ser. Prague, Czechoslovakia: Československé Akademie Věd, pp. 589-613 (in Czech).
7. Tomaszewska A, Łuszczzyński J, Łuszczzyńska B, Jaworska J (2011). Taxonomic notes on the Polish *Tulostoma* species. Acta Mycologica 46: 179-186.
8. Kirk P.M., Cannon P.F., Minter D.W., Stalpers J.A., 2008. Dictionary of the Fungi. 10th edn. CABI, Wallingford, UK.



Le false intossicazioni da funghi

Le vere intossicazioni da funghi sono provocate da sostanze tossiche (= tossine), contenute in piccolissime quantità in alcuni funghi, che sono in grado di provocare nell'organismo umano danni più o meno gravi a carico di vari organi e/o apparati, fino a provocare anche la morte, per fortuna in casi molto limitati.

Giustamente, in caso di comparsa di disturbi vari che insorgono a distanza più o meno ravvicinata dal consumo di funghi, si va di corsa al pronto soccorso ospedaliero. Però pochi sanno che solo il 35% delle cosiddette intossicazioni da funghi sono dovute effettivamente a principi attivi tossici presenti in questi ultimi, mentre in realtà in circa il 65% dei casi non ci sono, nei funghi consumati, tossine responsabili del quadro clinico. La spiegazione consiste nel fatto che i funghi sono alimenti e, come tali, per vari motivi, possono provocare intolleranze alimentari, allergie, o vere e proprie tossinfezioni alimentari. Inoltre, poiché la maggior parte dei funghi consumati sono o porcini o champignons (= prataioli coltivati), sono proprio questi che spesso provocano ricorsi precipitosi al pronto soccorso.

In questa breve disamina ci proponiamo di spiegare le diverse modalità con cui i funghi, pur non essendo velenosi, possono provocare intossicazioni, che ovviamente sono da definire "false intossicazioni", per distinguerle da quelle vere, che in realtà sono la minoranza.

1. I funghi sono alimenti con un discreto contenuto proteico, come la carne, e come questa sono facilmente deteriorabili, soprattutto se raccolti già troppo maturi o vecchi, o abbondantemente larvati, o attaccati da muffe, o anche se vengono sottoposti ad elevate temperature, come può succedere nel trasporto in contenitori non idonei (buste), o chiusi per ore nel cofano dell'automobile, oppure semplicemente per essere consumati a distanza di giorni dalla raccolta (funghi provenienti dall'estero). In questi casi vanno incontro precocemente a processi di putrefazione, come per la carne, con produzione di tossine note come ptomaine (cadaverina, putrescina), in grado di provocare una gastroenterite.

2. I funghi crudi, come tutti gli alimenti, possono essere contaminati da quantità più o meno elevate di germi patogeni. La carica batterica aumenta con l'esposizione prolungata alla temperatura ambientale o, peggio, a temperature elevate, e non viene inattivata da una cottura incompleta. Funghi considerati commestibili, ma poco cotti oppure mal conservati, sono fonte di tossinfezioni alimentari che, a seconda del microorganismo patogeno presente, possono manifestarsi da poche ore a 2-3 giorni dopo il consumo, con sintomi di gastroenterite (nausea, vomito, dolori addominali, diarrea).

3. Tutti i funghi contengono chitina, un polisaccaride simile alla cellulosa e presente anche nell'esoscheletro di crostacei e insetti, che gli uomini non sono in grado di digerire e che, con intensità diversa da persona a persona, provoca nausea, meteorismo, dolori addominali e diarrea, in misura proporzionale alla quantità ingerita. Questo è il motivo per cui si sconsiglia il consumo di grossi quantitativi di funghi in un solo pasto e/o in pasti ravvicinati.

4. In tutti i funghi è presente uno zucchero, il trealosio (un disaccaride composto da due molecole di glucosio), che deve essere scisso prima di essere assorbito a livello intestinale. Ciò avviene ad opera della trealasi, un enzima che può essere geneticamente assente in alcune persone, che pertanto vanno incontro a problemi gastrointestinali provocati dal trealosio.

5. Alcuni funghi, in particolare il *Boletus reticulatus* (= *Boletus aestivalis*) e alcune specie dei generi *Agaricus* (i comuni prataioli) e *Lactarius*, contengono mannitolo, uno zucchero in grado di provocare diarrea osmotica per richiamo di acqua e sali minerali dalle pareti intestinali. Il fenomeno è proporzionale al quantitativo di funghi ingerito.

6. Anche se raramente, i funghi possono provocare vere e proprie reazioni allergiche, al pari di altri alimenti, con attivazione del sistema immunitario e produzione di anticorpi della classe delle IgE contro allergeni contenuti nei funghi.

Ciò è quanto avviene, per esempio, con alcuni tipi di frutta (fragole, albicocche, ciliegie, ananas), oppure con le uova, o con pesci come i crostacei.

Tra i funghi che più spesso provocano allergia ci sono i porcini e gli champignons coltivati.

7. I funghi assorbono dall'ambiente e concentrano:

- oligoelementi come il piombo, il cadmio, il mercurio, il cesio. Si sconsiglia di consumare funghi raccolti nei grossi centri urbani, in prossimità di strade trafficate, di discariche abusive o di insediamenti industriali.

- sostanze radioattive, come si è verificato dopo la famosa nube di Chernobyl.

- pesticidi (usati in agricoltura). Si sconsiglia il consumo di funghi raccolti in prossimità di terreni coltivati.

Il consumo ripetuto di grossi quantitativi di questi funghi può provocare disturbi provocati da queste sostanze.

L'O.M.S. (= Organizzazione Mondiale della Sanità) consiglia prudenzialmente di non consumare più di 300 g di funghi freschi o 30 g di funghi secchi a settimana.

E' sempre sconsigliabile il consumo dei funghi da parte di bambini, donne in gravidanza, persone con patologie del fegato, dei reni, del pancreas, dello stomaco o dell'intestino.

Consigli in caso di intossicazione

Se compaiono sintomi di malessere subito dopo l'ingestione di funghi, o anche a distanza di molte ore, recarsi subito al Pronto Soccorso ospedaliero.

Inoltre, in questo caso, portare con sé gli avanzi dei funghi consumati, i funghi freschi ancora non consumati, il materiale eventualmente vomitato: tutto può contribuire all'identificazione della specie fungina responsabile dell'intossicazione da parte di un micologo esperto.

Amedeo Schipani

La nostra annuale mostra “I FUNGHI E IL BOSCO” è maggiorenne



Il 9 e il 10 novembre si è svolta la XVIII edizione di quello che è il più importante ed impegnativo appuntamento tra le numerose e altrettanto importanti iniziative che Nuova Micologia realizza grazie alla preziosa, puntuale e volontaria collaborazione degli associati.

Poco prima che calasse il sipario e iniziasse il lavoro di chiusura e di “smontaggio”, abbiamo incontrato il responsabile, coordinatore e regista della Mostra **Achille Olivieri** al quale abbiamo rivolto alcune domande:

Buon pomeriggio Achille e complimenti per l'ottimo successo che anche quest'anno, nonostante le avverse condizioni atmosferiche, ha arriso alla manifestazione. Innanzi tutto auguri perchè quest'anno la Mostra Micologica è diventata, con questa XVIII edizione, maggiorenne.

Giusto, è vero; non ci avevo pensato che son passati diciott'anni dalla prima volta, grazie per gli auguri... Ma un grazie particolare va ai soci che già da diversi mesi si sono impegnati per la buona riuscita della Mostra: a partire innanzitutto dal Presidente Amedeo Schipani e dai suoi stretti collaboratori Antonio Lavagno, Luciano Zonetti e Carmelo Murabito, per continuare col numeroso gruppo dei Micologi coordinati da Andrea Traversi e col gruppo dei

“cercatori” che da giorni, con Antonio Mallozzi, Carmelo Murabito, Andrea Gazzillo, Bruno Caporaletti, Claudio Prandi e Alberto Tomassi in prima fila e con tanti altri impossibili da elencare tutti, hanno fornito ai micologi centinaia di funghi da censire, catalogare e mettere in mostra; e, ancora, con Carlo De Luca che, oltre a far parte della squadra “cercatori”, ha collaborato con Maria Teresa Restaino, creatrice dell'ammirata e fotografata scenografia “I funghi nel bosco”, rifornendola, insieme ad Antonio Mallozzi, di arbusti, muschio, foglie, sassi,



bacche, frutti, erbe aromatiche e, naturalmente, funghi; con quanti hanno operato per l'oneroso e fondamentale compito di allestimento e smontaggio dei locali della Mostra, coordinati da Alberto Tomassi. L'elenco dei soci da citare sarebbe ancora lungo quindi mi limito a un grazie sincero a tutti quelli che hanno collaborato nei vari settori e relativi compiti necessari per la migliore riuscita della Mostra.

Questo è il secondo anno che, dopo l'indisponibilità dei prestigiosi locali e giardini dell'Aranciera di San Sisto, la Mostra si svolge in questa nuova location di Villa De Sanctis. Che ci puoi dire di questa nuova realtà?

Sono convinto che, anche se siamo stati obbligati a causa della chiusura dell'Aranciera per urgenti e lunghi lavori di manutenzione, quella di optare, tra diverse altre soluzioni, per Villa De Sanctis è stata una scelta felice. Felice perchè, a differenza dell'Aranciera, la Villa è inserita nel popoloso V Municipio Casilino-Labicano ed è, col magnifico Parco che la circonda, frequentatissima; ne è conseguito che la Mostra è stata visitata non solo dagli appassionati di micologia e botanica, ma anche da intere famiglie del quartiere. Questo ha contribuito alla diffusione della conoscenza dei funghi, che costituisce uno degli obiettivi principali della nostra associazione.

Quali son stati, secondo il tuo giudizio, i punti di forza della Mostra?

Innanzitutto e ovviamente la Mostra in sé composta, nonostante il meteo che ha condizionato la raccolta, da ben 325 diverse specie fungine.

L'esposizione è stata allestita nelle tre principali sale della Villa arricchite di grandi pannelli e poster esplicativi e con i nostri micologi che facevano da esaustive guide. Un altro successo, come ogni anno, è stata la postazione "Studio dei funghi col microscopio" col nostro Bruno Caporaletti sempre at-

torniato da persone di tutte le età attente e curiose.

Poi, seguitissime da una vasta platea di spettatori, le tre conferenze dei micologi Stefano Corsanici, Amedeo Schipani e Andrea Traversi e non dobbiamo dimenticare il "gruppo di accoglienza e ristoro" guidato da Fausto Museo, Giulia Di Bartolomei e da Maria Bonaria Cadoni che hanno accolto simpaticamente gli oltre 700 visitatori e che, con le prelibatezze preparate anche da Maria Tere-



sa Restaino, Antonella Messina, Teresa Onori, Bruna di Leonardo, Fosca Crocioni e da numerose altre associate, hanno offerto un ricco e appetitoso buffet di benvenuto in occasione dell'inaugurazione della mostra e un "lauto" pranzo a chi tra i soci non poteva allontanarsi dalla sede della Villa de Santis per seguire i visitatori della mostra, aperta ininterrottamente dalle 10 alle 19.

E qualche punto debole?

Francamente, devi credermi, non ne ho notati. Tanto erano evidenti l'interesse e spesso la meraviglia dei visitatori, specialmente di quelli con poca dimestichezza col Mondo Fungino, nel vedere tante varietà di funghi così ben presentati e, soprattutto, così ben spiegati dai nostri esperti. Semmai, ecco, un piccolo rammarico c'è.

Quale, Achille?

Quest'anno avevamo deciso di invitare le classi della vicina scuola media e tenere aperta la Mostra anche il lunedì mattina proprio per gli alunni e i docenti. Ma, non abbiamo fatto i conti con le procedure, giustissime, degli Istituti Scolastici che per le attività extrascolastiche hanno bisogno, per motivi di organizzazione, sicurezza e assicurativi, che queste siano calendarizzate e approvate dai Consigli d'Istituto con largo anticipo; noi purtroppo abbiamo contattato la Scuola solo qualche settimana prima e perciò non è stato possibile avere gli alunni graditi ospiti. Ci ripromettiamo, pertanto, che tra le prime cose che faremo per la mostra del prossimo anno ci sarà quella di presentare il nostro invito alla Dirigenza Scolastica già da inizio settembre 2020.

Ci teniamo tantissimo che i giovanissimi, specialmente in questo momento di grande attenzione verso il problema ecologico e l'intero ecosistema del nostro pianeta, si avvicinino alla botanica in genere e ai funghi in particolare che sono una "spia" sensibile dello stato di salute dei boschi e dei terreni nei quali crescono.

Bene Achille, questo dell'ecologia e dell'ecosistema planetario è stato anche il tema evidenziato dal nostro Paolo Lavezzo nel discorso di inaugurazione della Mostra e quindi ti prendiamo in parola affinché le scolaresche facciano visita alla Mostra dell'anno prossimo. Grazie, ancora complimenti a tutti voi e arrivederci alla diciannovesima Edizione.



Siamo noi che ringraziamo voi associati, simpatizzanti e visitatori. Intanto, vi invitiamo a venirci a trovare nella nostra Sede di Via dello Scalo San Lorenzo 16, dove potrete prendere visione dei corsi – necessari per conseguire il tesserino per la raccolta funghi nella Regione Lazio – per conoscere funghi ed erbe, delle nostre escursioni e delle attività sociali e culturali.

Arrivederci al prossimo anno.

Ivanoe Meloni

Schede: Le erbe dei nostri campi

***Silybum marianum* (L.) Gaertn.**

Famiglia: Asteraceae (ex Compositae)

Nomi volgari: *Cardo mariano*, *Cardo santo*, *Cardo macchiato*.

Descrizione: pianta erbacea biennale, glabra e spinosa con portamento vigoroso. La radice è a fittone, capace di dissodare naturalmente i terreni compatti. Il primo anno produce una rosetta di foglie ed il secondo lo scapo floreale. Può superare il metro e



mezzo di altezza. Le foglie, di un verde chiaro, lucido e con un rivestimento ceroso, hanno la superficie macchiata di bianco e sono pennatifide, con margine ondulato e sinuoso e con lobi triangolari che terminano con una robusta spina. I fiori sono riuniti in grandi capolini al termine dei rami, sono di colore rosso porpora e circondati di spine. I frutti sono follicoli oblungi, più stretti alla base, con un pappo setoloso all'apice che, al momento della maturazione e all'apertura dei capolini, vengono disseminati dal vento.

Fioritura: fiorisce da aprile a maggio del secondo anno di vita.

Habitat: è presente in tutto il bacino del Mediterraneo. Anche in Italia è presente in tutte le regioni, ma soprattutto nel centro, nel sud e nelle isole. Predilige campi incolti, i pascoli e i margini dei sentieri. Forma, a volte, delle vere e proprie macchie. Cresce dalla pianura fino a 1100 metri di altezza.

Pincipi attivi e usi fitoterapici: è una pianta officinale i cui semi sono usati per le affezioni a carico del fegato. Le radici hanno proprietà astringenti diuretiche e febbrifughe; le foglie sono stimolanti dell'appetito. Recentemente, inoltre, è stato dimostrato che la "silymarina", presente nella pianta, attua un'azione antagonista su alcune tossine dell'*Amanita phalloides*.

Usi alimentari: in cucina vengono utilizzate prevalentemente le costole delle foglie prive di tutta la lamina. Lessate e ripassate con burro e parmigiano sono un ottimo contorno. Fritte possono servire per la preparazione di una buona parmigiana.

Curiosità e note: la pianta era conosciuta già nel '500 per le sue proprietà. Il nome deriva dal greco "silybon" che indicava un cardo con le foglie screziate. "Mariano" deriva da una leggenda secondo la quale le macchie bianche sulle foglie sono state originate da gocce di latte della Vergine Maria quando, allattando, nascondeva ai Romani il figlio Gesù.

Liride Calò Serbassi

Cominciamo a pensarci: 14° Convegno micologico alpino.

Per il 2020 la località non è stata ancora stabilita (sono graditi suggerimenti), ma il periodo è il solito, la settimana da fine agosto a inizio settembre. Non prendete altri impegni!

Minestra di ceci e Cardo mariano.

Ingredienti per 4 persone:

200 gr. di ceci secchi, 2 scalogni, 2 patate, due belle manciate di foglie della rosetta del Cardo mariano, brodo vegetale, parmigiano, sale, pepe e rosmarino, pane tostato.

Preparazione:

Lessare i ceci, dopo averli messi a mollo per 24 ore, con due foglie di alloro, uno spicchio di aglio e un po' di sale aggiunto solo quasi a fine cottura. In una pentola saltare lo scalogno, i ceci ben scolati, le patate a pezzettini, le foglie del cardo tritate e ben pulite e il rosmarino. Aggiungere il brodo vegetale e lessare per 15 minuti. Frullare una parte della zuppa, rimescolare il tutto e impiattare aggiungendo pepe, parmigiano, olio extra vergine di oliva e, a piacere, tocchetti di pane tostato.

Insalata con foglie di Cardo mariano.

(Si consiglia di preparare questa ricetta da fine novembre a febbraio perchè, in questi mesi, il sapore della pianta si addolcisce e le parti sono meno coriacee dopo una gelata).

Ingredienti per 4 persone:

Due manciate di foglie di cardo con capolini e fusti, olio extra vergine, pane casareccio, due acciughe salate, uno spicchio di aglio, aceto balsamico, sale e pepe.

Preparazione:

La parte più difficile è lavare le foglie togliendo le spine con i guanti, eliminando anche la parte più dura del costolo. Sminuzzarle finemente. Aggiungere i capolini floreali anch'essi sminuzzati, puliti da eventuali spine e peluria interna, togliere la parte più fibrosa dai fusti e coste prelevando il morbido midollo interno tenero e saporito.

Condire il tutto emulsionando una vinaigrette con olio, aceto balsamico, sale, pepe, le acciughe schiacciate. Servire su fette di pane casareccio insaporito con lo spicchio d'aglio.



Liride Calò Serbassi



“Funghi di abete” in tavola

Lactarius deliciosus, *Lactarius salmonicolor*, *Lactarius sanguifluus*, *Lactarius vinosus*, sono tutte specie di funghi del genere *Lactarius* chiamate col nome collettivo di *sanguinelli*. In alcuni posti vengono chiamati anche *funghi d'abete*. Si trovano in abbondanza, infatti, nel periodo autunnale, da metà settembre a metà novembre, nelle abetaie, da 800 a 1200 metri di altitudine, ove è prevalente l'abete bianco. Nei libri di micologia sono connotati come buoni o ottimi funghi commestibili. Sono un po' resinosi, ma perdono questa caratteristica nella cottura. Sono spesso attaccati dalle larve, talvolta anche da giovani, sicuramente quando sono invecchiati. Una volta raccolti, vanno consumati subito. Resistono in frigorifero solo 1-2 giorni.

Nella zona dell'alto Molise, da cui provengo e di cui ho esperienza di raccolta, sono molto abbondanti.

Si possono cucinare in diversi modi e sono anche conservabili. Il gambo cavo è un'ottima opportunità sotto l'aspetto culinario. E' uso in zona altomolisana cucinarli alla brace. Si mette l'olio nel gambo, un po' di sale sotto il cappello rovesciato e poi si pone su una graticola ad arrostiti alla brace. Nella cottura l'olio si spande per tutto il fungo. 15-20 minuti a fuoco lento e sono pronti da servire. A piacere, e secondo i gusti, si possono aggiungere aglio, pepe o peperoncino. Altro modo, non avendo la brace, è la cottura al forno, con la stessa procedura e gli stessi ingredienti.

I *funghi di abete* sono ottimi anche in padella, fatti a pezzi e trifolati, con olio sale peperoncino e prezzemolo. Anche cucinati così occorrono circa venuti. Non sono normalmente utilizzati per condire la pasta o nelle minestre, come si usa con altri funghi. Chi vuole può provarci. Io ci ho provato, ma i risultati non sono stati entusiasmanti.

Posso dare alcuni consigli per la conservazione, rifacendomi sia all'esperienza personale, sia a quella dei miei nonni di qualche decennio fa.

Non sono adatti all'essiccazione, mentre è possibile conservarli surgelati. In questo caso, non è consigliabile metterli crudi nel surgelatore; non rendono bene poi al consumo. Invece conservano buone qualità se passati per qualche minuto in acqua bollente, messi quando l'acqua bolle, con l'aggiunta di un po' di aceto. Devono essere subito asciugati e messi a surgelare. Al momento del consumo vanno messi in padella senza farli prima scongelare e fatti cuocere per circa quindici minuti.

E' possibile conservare i funghi di abete sott'olio, ovviamente con le dovute accortezze del caso. Danno risultati eccellenti. La procedura è semplice. Bollirli in acqua e aceto, rapporto 2 a 1, per quindici minuti, anche qui messi quando l'acqua bolle, scolarli e asciugarli, condirli con olio, sale, aglio, se piace anche peperoncino, e collocarli in barattoli di vetro, con aggiunta di olio fino a copertura totale. I barattoli devono essere pieni. Chiudere con tappi a chiusura sicura. Per garantire la sicurezza della conservazione far bollire i barattoli così preparati a bagnomaria per una trentina di minuti.

Un ultimo consiglio. Non conservate i funghi sott'olio, come erano costretti a fare quando non c'erano i frigoriferi. Oggi li abbiamo, quindi meglio conservarli surgelati. Si evitano i rischi, gravi, da cattiva conservazione. Con le cose fatte così in casa c'è sempre il pericolo in agguato. Se proprio volete sapere come sono i funghi d'abete conservati sott'olio, preparateli come se doveste conservarli, secondo la procedura che ho descritto, e gustateli subito.

Giovanni Tesone

Le foreste costiere

I litorali sabbiosi rappresentano una discreta parte delle coste italiane, che ospita una popolazione di graminacee ed erbe spesso spinose e succulente: man mano che ci si allontana dal mare l'effetto della salinità decresce e l'ambiente comincia a presentare una vegetazione di tipo forestale, in passato abbastanza continua, oggi alterata dai continui insediamenti antropici.

La duna inizia a dare esempi di piante legnose pioniere: si intravedono tozzi cespugli di ginepro che lavorano al consolidamento del substrato, quali il ginepro coccolone (*Juniperus oxycedrus*) e il cedro licio (*Juniperus phoenicea*). Il primo presenta foglie ad ago rigido e pungente, mentre il secondo si può facilmente scambiare per un cipresso, per le foglie piccolissime, ridotte a squame appressate su esili rametti.

Mentre il ginepro coccolone vive sulle ultime zone sabbiose, il cedro licio colonizza anche la macchia calcarea ed estendendosi verso l'interno s'infittisce e si eleva di statura (fino a 14 metri in modo contorto), ospitando al suo interno nelle zone sottostanti il cisto (*Cistus incanus*), il rosmarino, la fillirea o lillatro (*Phillyrea angustifolia*) e l'ogliastro (olivo selvatico), l'alaterno (*Rhamnus alaternus*) tutte specie sempreverdi.

Due altre specie arboree sono frequenti, anche se spesso di aspetto tarchiato e contorto, e cioè il pino marittimo (*Pinus pinaster*) e il pino domestico (*Pinus pinea*); il primo con la chioma espansa o piramidale mentre il secondo è proprio il classico pino ad ombrello celebrato da Ottorino Respighi nel poema sinfonico "I pini di Roma".

A questi si può aggiungere il pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*) che è il più mediterraneo dei nostri pini, con chioma irregolare e poco densa, che favorisce la crescita di vegetazione sottostante con un tronco in genere sui 70 cm di circonferenza ed altezza sui 15 – 25 metri. E' diffuso oltre che sulle coste anche all'interno (Umbria) e addirittura sui monti dell'Atlante (Marocco) frutto forse di antichi insediamenti e di decrescita del mediterraneo. Spesso riesce ad aggrapparsi a pendici scoscese che colonizza efficacemente.

Produce una pigna rossastra sui 5-12 cm con dei piccoli pinoli che vengono utilizzati in Tunisia per la preparazione dello 'assidat zgougou' un dolce tradizionale.

Proseguendo verso l'interno si comincia a notare la foresta aperta, fino a 25 metri di altezza, che ospita, oltre ai pini, esemplari di leccio (*Quercus ilex*) e piante arbustive quali il lentisco (*Pistacia lentiscus*), il lillatro maggiore (*Phillyrea latifolia*), orniello



Figura 1: Pino d'Aleppo

(*Fraxinus ornus*), smilace (*Smilax aspera*) spinoso e dai frutti tondi, rosso vivo, mirto e caprifoglio marino (*Lonicera implexa*).

Del lentisco si ricorda l'uso delle bacche per produrre un olio alimentare alternativo a quello di olivo, menzionato anche da G.Ledda nel libro 'Padre padrone'.

Dall'orniello si ricava – mediante incisione – una linfa zuccherina a forma di canolo, chiamata 'manna' evocante il mitico nutrimento elargito dal cielo agli ebrei nel deserto. Ha proprietà rinfrescanti, emollienti, dolcificanti, disintossicanti.

L'albero è tuttora coltivato in Sicilia ed offre un certo reddito; il prezzo è di circa 20€ al kilo.

Come il terreno inizia a crescere diventando collinare e quindi più fresco si diffondono le latifoglie decidue come l'acero campestre, il carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), aumenta il leccio e la macchia a corbezzolo (*Arbutus unedo*) coi frutti tondi rossastri, ricchi di vitamina E, ed il miele dal gusto amaro, prodotto in Sardegna.

A conclusione si aggiunge un profilo schematizzato di vegetazione retrodunale per illustrare la colonizzazione del territorio.



Figura 2: Manna

Renato Lotti

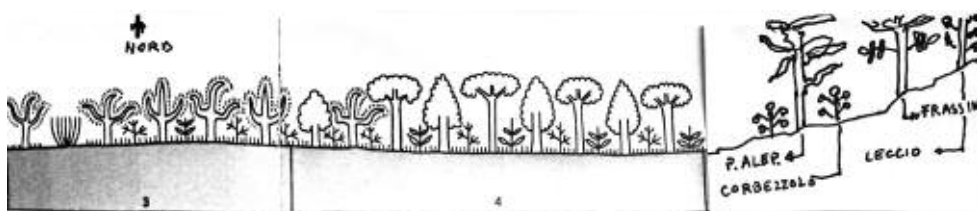


Figura 3: vegetazione retrodunale

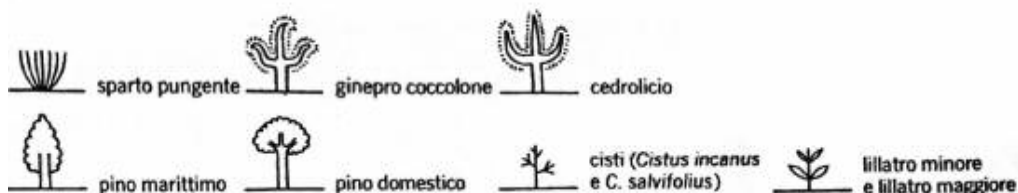


Figura 4: legenda simboli

***Atropa bella-donna* L.**



Il nome del genere, *Atropa*, fa riferimento ad una delle tre Parche della mitologia romana (chiamate Moire nella mitologia greca), quella di nome Atropo: era quella che veniva rappresentata con in mano un paio di forbici, con cui tagliava il filo della vita, senza che nessun altro, uomo o dio, potesse opporsi. Infatti l'ingestione di bacche, fiori o foglie di questa pianta può provocare la morte. L'aggettivo specifico, *belladonna*, si riferisce alla capacità di un alcaloide della pianta, l'atropina, di dilatare la pupilla dell'occhio, rendendo più luminoso e splendente lo sguardo delle donne che applicavano sulla cornea, già nel Rinascimento, un collirio che la conteneva.

Naturalmente, l'uso prolungato nel tempo poteva provocare seri danni alla vista.

Atropa belladonna è una pianta erbacea perenne, presente, anche se un po' rara, su tutto il territorio italiano, dalla pianura fino ai 1400

mt. Cresce di preferenza nelle radure e ai margini dei boschi di latifoglie, soprattutto le faggete. Fa parte della famiglia Solanaceae, al pari dello stramonio, della mandragora, della melanzana, del pomodoro e della patata. E' dotata di un grosso rizoma e di un fusto robusto, eretto e ramificato, che può raggiungere anche un metro e mezzo di altezza. Le foglie sono semplici, di forma ovale con apice acuminato, dotate di picciolo. Sia il fusto che le foglie sono ricoperte di peli ghiandolari la cui secrezione è responsabile dell'odore un po' sgradevole emanato dalla pianta. I fiori sono singoli e penduli, nascono all'ascella delle foglie ed hanno un lungo peduncolo. Il calice ha cinque sepali, verdi. La corolla, di forma campanulato-tubulosa, è composta da cinque petali che si aprono alla fauce in cinque lobi triangolari rivolti verso l'esterno, ed ha un colore porporino-violaceo verso l'estremità anteriore e bianco-verdastro alla base. I frutti sono delle bacche di dimensioni comprese tra 13 e 18 mm, inizialmente verdi, che maturando diventano viola scuro, poi nere, e lucide.



Tutte le parti della pianta contengono alcaloidi tossici, tra cui atropina, josciamina, scopolamina. La sostanza più potente è l'atropina, una sostanza con

effetto anticolinergico, in grado di ridurre o bloccare l'azione dell'acetilcolina, che è il principale mediatore del sistema nervoso parasimpatico a livello centrale e periferico. L'ingestione accidentale o volontaria di parti della pianta (soprattutto le bacche, scambiate erroneamente per quelle del mirtillo nero = *Vaccinium myrtillus*), può provocare un'intossicazione più o meno grave, fino alla morte. Il quadro clinico è caratterizzato da riduzione delle secrezioni sudoripare, salivari, lacrimali, bronchiali, gastriche. A ciò si aggiungono arrossamento del volto, aumento della temperatura corporea, cefalea, vertigini, dilatazione della pupilla (= midriasi), riduzione della sensibilità, aumento della pressione arteriosa, aumento della frequenza cardiaca, ritenzione urinaria, atonia intestinale, agitazione psicomotoria, allucinazioni, convulsioni, poi stato soporoso, coma e morte. Questo



quadro clinico richiama quello dell'intossicazione panterinica (una sindrome provocata dall'ingestione di funghi quali *Amanita panterina* e *Amanita muscaria*).

A sua volta l'atropina è utile come antidoto nell'intossicazione muscarinica (provocata da funghi appartenenti ai generi *Inocybe* e *Clitocybe*).

A parte l'uso cosmetico già citato, Atropa belladonna è stata storicamente utilizzata come anestetico locale per la sua capacità di ridurre la sensibilità; inoltre viene ancora utilizzata come dilatatore della pupilla in oculistica e come spasmolitico in terapia medica.

Amedeo Schipani



OSPITI ILLUSTRI

E' nostro gradito ospite Antonio Maria Masia, scrittore, poeta, Presidente delle Associazioni: UNAR (Unione Naz. Associaz. Regionali), Circolo "Il Gremio", Unione Naz. Pensionati Banca Comit.



Il Trenino verde

C'è un treno piccino piccino

*C'è un treno piccino piccino
che lo ami solo a guardarlo,
è "pitturato" di verde,
corre sui monti e arriva al mare,
e a tutti canta come un dolce fiore:
vieni con me, vieni a giocare,
sali sereno, sali contento
tornerai fanciullo con i baci del
vento*

Mi sembra, ora che finalmente lo vedo, un giocattolo tanto è piccolo, da far tenerezza, specie se mi viene in mente la Freccia Rossa o l'Icaro, di cui spesso mi servo nel Continente che mi ospita ormai da lunghi anni.

Appare come un ludico residuo di un lontano passato, un piacevole pezzettino di archeologia industriale. Ma m'ispira subito confidenza, serenità, curiosità e amicizia.

E mi riporta immediatamente indietro nel tempo, un tuffo nei ricordi, al tempo della fanciullezza, quando sognavo, seguendo il volo delle rondini, un aeroplano nel cielo, o una nave nel mare, se giocavo con gli altri ragazzini la sfida delle tavolette/barca lungo i rigagnoli dell'acqua piovana, o un treno che sfreccia quando, correndo trafelato dietro un malconcio pallone sulle strade polverose e bianche del mio paese lo "cantilenavo così": ***ecco il treno lungo lungo, che cammina sopra i monti, lo vedete, lo sentite a fischiare fa così...***

Ci salgo sopra e mi sento a casa, pronto a vivere un'avventura, un'emozione fra le pietre, le rocce, gli alberi, le erbe e i paesi che riconosco.

Un luglio caldo che assale il paesaggio sin dalle prime ore dell'alba. Da Mandas a Orroli, in pianura nel suo primo tratto, corre allegro e veloce il mio trenino verde tra orti, vigne case e muretti a secco, i campi già ben lavorati, ma ora gialli di fieno residuo si alternano a verdi rassicuranti e ombrose pinete.

Poi d'improvviso, non più quelle poche persone che dal finestrino si potevano intravedere all'interno di un cortile o piegate sul lavoro dei campi. Il terreno si inasprisce e diventa collinare, scivola Nurri per l'appuntamento solenne con il Flumendosa. Che dolce nome per un bellissimo fiume/flumen!

Boschi di roverella, leccio e quercia. Prevale intenso il verde che degrada dalle alture verso i bordi del grande fiume. Lo sguardo spazia alla ricerca inutile di tracce umane. Solo colline, il fiume laggiù, nel basso. Chilometri in salite ardite quasi

impossibili per il mio trenino, pieno di passeggeri entusiasti e curiosi che si spostano velocemente da una parte all'altra per ammirare ed annottare.

Sbuffa, fischia quando incrocia stradine di campagna, ansima come da fatica, soffre, ma non molla e imperterrito procede sfidando pendenze e curve da capogiro. Sui binari sfilano alcune casette diroccate, un tempo abitate per il servizio del percorso di collegamento vitale e determinante, un tempo, fra un paese e l'altro.

Una breve sosta caffè nella stazione di Villanova Tulo.

Il mio trenino si affanna sempre di più. Sembra non farcela a volte. Ma si rincuora perché sente sua, come se fosse animato, la "forza paris" dei suoi ospiti che quasi lo sospingiamo con il pensiero e la passione. Si rassicura per una breve discesa, o per un piccolo tratto in pianura d'altura. Ed eccolo di nuovo affrontare con piglio e sicurezza la salita che sembra non finire mai. Sale, sale e dall'alto ancora una volta ci offre i riflessi del Flumendosa. L'acqua appare, da più lontano, talvolta più verde che mai, come le alture a strapiombo che la sovrastano, e talvolta di un blu profondo come un mare. Si intravedono approdi, una barca che lo naviga e cresce il desiderio di esserci dentro... la prossima volta.

Insenature sontuose, quasi un lago, uno scenario stupendo. L'acqua che non ti aspetti in tanta montagna! Il Gennargentu, la porta d'argento delle nostre alture che tendono al cielo! Ci sono dentro.

Una brevissima panoramica sosta in una mini stazione in disuso a filo del dirupo. Da una parte incombe la nostra grande montagna rocciosa qua e là alberata o brulla, e dall'altra lo strapiombo verso una valle di verde, di lentischio, di corbezzolo, di cisto e mirto che degrada verso un punto che sembra infinito.

Assaporo il vento e il profumo di quegli arbusti di quegli alberi e mi sembra di stare in un terra senza tempo e senza spazio. E sono invece, con fierezza e orgoglio nella mia terra, nel cuore della mia Isola. L'effetto magnetico d'interesse e stupore è visibile negli occhi e nei volti di tutti i passeggeri, non sardi e stranieri compresi.

E così sale anche l'indice della mia sarda fierezza d'appartenenza.

Procede il mio trenino verde attraverso lunghe gallerie e arditi ponti a quote che superano i sette-ottocento metri. Sarcidano, Barbagia di Seulo, Ogliastro, tre "mini regioni" attraversate dall'interno verso il mare, ed ecco Betili, Esterzili, Sadali, Seulo, Seui, Serri, Taquisara, Ussassai, Ulassai, Gairo, Villagrande, Arzana... e penso che sono lì d'intorno a portata di mano il famoso complesso nuragico Arrubiu di Orroli, le rinomate e fresche fontane di Sadali, i boschi e le cime del Gennargentu, i costumi colorati della mia gente. Lanusei, quasi un anfiteatro di case, che appare e scompare all'improvviso.

Quasi un gioco spettacolare fra il trenino che fischiando pare saltargli sui tetti e poi immergersi in un verde fitto fitto.

E di nuovo il ricordo intenso del trenino *lungo, lungo che cammina sopra i monti...*

E mentre programmo e disegno futuri viaggi e soste e visite accurate lungo il percorso, seguendo anche altre tratte come Mandas-Sorgono o Sassari-Palau, o Macomer-Bosa, il mio trenino sfila contento e veloce su Elini, Tortoli e finalmente verso l'approdo di Arbatx, soddisfatto come colui che sorride grondante di sudore per aver tagliato vittorioso il traguardo e pare che mi dica: hai visto ce l'ho fatta anche stavolta.

E ad Arbatx un tripudio di Rocce Rosse lunari, sulla sabbia bianchissima baciata da un mare splendido in cui ci si specchia.

Una promessa: un ritorno a breve, magari insieme ai tanti amici sardi e non sardi.

Antonio Maria Masia

BUNKER SORATTE

Sant'Oreste è l'ultimo comune della provincia nord di Roma, al confine con quelle di Viterbo e Rieti.

Qui, all'interno del monte Soratte, nel 1937 Mussolini diede ordine di scavare delle gallerie che dovevano servire come rifugio antiaereo per le alte cariche dell'Esercito italiano durante la seconda guerra mondiale.

Per realizzare questa imponente opera vi lavorarono circa 1000 tra ingegneri, minatori e operai italiani. Le difficoltà non furono poche in quanto scavarono nel calcare compatto, dopo di che le gallerie furono rivestite e rinforzate da una camicia di cemento armato spessa oltre un metro e mezzo che raggiunse la profondità di 300 metri sotto terra.

Il progetto, che il Duce aveva in mente avrebbe dovuto raggiungere una lunghezza di circa 14 Km ma si fermò a 4 Km in quanto nel 1940 l'Italia entrò in guerra e di conseguenza non si andò oltre.

Nel 1943 il bunker fu occupato dal comando supremo delle forze di occupazione tedesche in Italia, guidate dal feldmaresciallo Albert Kesselring.

Il 12 maggio del 1944 il bunker resistette ad un violento bombardamento da parte degli alleati, i quali, una volta raggiunto Sant'Oreste per via terra, descrissero questo sito sotterraneo come una città completa di ogni servizio.

Durante la fuga i tedeschi fecero saltare delle mine e diedero fuoco alle gallerie.

Negli anni della guerra fredda, a causa delle tensioni tra gli Stati Uniti e l'Unione Sovietica, il bunker è stato utilizzato come deposito di munizioni dall'esercito italiano (1963-1967). In quel periodo, sotto la guida della Nato, iniziarono i lavori per la costruzione di un vero e proprio bunker antiatomico per difendere, in caso di attacco atomico, il presidente della Repubblica e le alte cariche dello Stato.

I lavori non furono portati a termine; nonostante ciò ci fu una trasformazione radicale di circa un Km di gallerie presenti con porte a tenuta stagna e tappi di cemento spessi più di sei metri, per creare il giusto isolamento da una eventuale contaminazione radioattiva.

Attualmente l'impianto occupa un volume di 360.000 mc interamente interrati ed è il sito più grande d'Europa ad oggi aperto al pubblico.

Al bunker è legato il mistero del tesoro del Soratte: sembrerebbe che, prima di abbandonare l'area, Kesselring desse ordine di interrare casse contenenti parte dell'oro sottratto alla Banca d'Italia; probabilmente è solo una leggenda, nonostante ciò ricercatori d'oro continuano a violare questo sito nella speranza di trovare il tesoro.

Diversi film e fiction sono stati girati nelle gallerie; tra questi "Tutti i soldi del mondo" che tratta del rapimento di Paul Getty.

Una storia questa del Soratte che è arrivata ad una conclusione solo nel 2008, quando l'area del bunker, riconsegnata vuota dall'esercito italiano, è stata riacquisita dal comune di Sant'Oreste e dal 2010 è oggetto di un progetto di recupero delle ex-caserme e di un allestimento di un museo storico diffuso, denominato "Percorso della memoria".

Fosca Crocioni

Le attività del primo semestre 2020

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:

13 gennaio 2020: Iscrizione al Corso Micologico

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

3-10-17 febbraio 2020: Corso "La Foglia"

(vedi spazio corsi).

24 febbraio 2020: Premiazione del Concorso fotografico 2019

Premiazione dell'undicesima edizione del concorso; vedremo tutte le immagini presentate e le commenteremo insieme.

2 marzo 2020: Macrobiota, flora intestinale e salute

A cura di Antonello Senni.

9-16-23 marzo 2020: "Le buone erbe alimentari"

Corso erbe spontanee commestibili (vedi spazio corsi).

30 marzo 2020: Alimentarsi con le erbe per stare in buona salute

A cura di Antonello Senni.

6 aprile 2020: Funghi primaverili

A cura di Enzo Ferri.

20 aprile 2020: Gli Ascomiceti

A cura di Renato Fortunati.

27 aprile 2020: Erbe aromatiche

A cura di Renato Lotti.

4 maggio 2020: Venti numeri di "Naturalmente"

Antonio Lavagno ci racconta i 10 anni della nostra rivista e ci svela metodi e tecniche utilizzati per la realizzazione dei fascicoli.

18 maggio 2020: Il genere *Agaricus*

Approfondimento a cura di Alessandra Coppola.

25 maggio 2020: Rapporto tra il mondo degli alberi ed il mondo dei funghi

A cura di Amedeo Schipani.

1° giugno 2020: Funghi dal vivo

A cura di Andrea Traversi.

8 giugno 2020: La fotografia macro

Andrea Gazzillo, attraverso i suoi scatti, penetra il mondo dell'infinitamente piccolo e ci presenta gli strumenti, le tecniche e le metodologie più adeguate per realizzare immagini suggestive e ricche di fascino.

15 giugno 2020: Saluti prima delle vacanze estive



I nostri corsi

CORSO DI FORMAZIONE MICOLOGICA

Le lezioni si svolgeranno nei giorni 20/22/24/27/29/31 gennaio 2020, 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 1° febbraio. 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 13 gennaio** dalle ore 17.00 alle ore 19.00 presso lo stesso circolo, sino al limite massimo di 25 partecipanti.

Per ulteriori informazioni sul corso telefonare al numero 3497389191 (Antonio Mallozzi).

CORSO DI FORMAZIONE BOTANICA: "LA FOGLIA"

Verranno illustrate, a cura di Amedeo Schipani, le strutture, le funzioni e la morfologia delle foglie e fornite le informazioni di base per il riconoscimento delle piante d'appartenenza.

Le lezioni si svolgeranno nei giorni 3-10-17 febbraio 2020 a partire dalle ore 17.30, presso la sede operativa di via Scalo San Lorenzo 16, Roma.

Il corso si concluderà con un'escursione in data e località che verrà precisata durante il corso.

La partecipazione al corso è gratuita per i Soci con il solo contributo di 10€ per il materiale didattico. Il contributo per i non soci è di 40 euro.

E' necessario prenotarsi tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione al corso lunedì 3 febbraio**, prima dell'inizio della lezione (presentarsi con almeno mezz'ora di anticipo), sino al limite massimo di 25 partecipanti.

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 si terrà presso il Centro "San Giovanni", Via La Spezia 30 nei giorni 9, 16 e 23 marzo 2020 dalle 17,30 alle 19,15 (la sede di via dello Scalo San Lorenzo 16 rimarrà chiusa).

Contributo di partecipazione, comprensivo del materiale didattico: € 15 per i soci, € 50 per i non soci. Pagamento il 9 marzo, prima dell'inizio della lezione (presentarsi con almeno 30' di anticipo). **E' rigorosamente necessario prenotarsi** per tempo al 06/5503451 – Pina Incitti, oppure all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu**.

A completamento del corso, il 28 marzo 2020 si effettuerà un'escursione per la ricerca e illustrazione delle erbe sul campo in località e con modalità da definire.



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° febbraio 2020: Castelfusano

Antonio Mallozzi ci insegnerà a distinguere "sul campo" i caratteri 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 30 gennaio al nr. 349/7389191, Antonio Mallozzi.

7 marzo 2020: Bunker del Soratte

Visita alla struttura-museo illustrata a pag. 25. Il costo d'ingresso è di 10 Euro; saremo accompagnati da una guida. Il luogo dell'appuntamento si raggiunge percorrendo la A1, uscita Ponzano/Soratte; poi proseguire per 8 Km. fino al centro di Sant'Oreste, percorrendo fino in fondo viale Europa. Per consentire la

prenotazione della visita è necessario contattare Carmelo Murabito al 389 8174319 **entro il 17 febbraio**. Chi lo desidera può trattenersi a pranzo.

21 marzo 2020: Monte Romano, alla ricerca di ferlenghi.

Appuntamento ore 9.00 presso il distributore Erg, autostrada Roma-Civitavecchia al Km 60 circa, superato il casello di Civitavecchia Sud. L'organizzatore Alberto Tomassi (cell. 337 796925) ci accompagnerà alla ricerca del gustoso "Ferlengo". La micologa Alessandra Coppola illustrerà il materiale raccolto. Chi lo desidera può trattenersi a pranzo. Prenotarsi entro il 18 Marzo.

28 marzo 2020: Uscita fine corso "Le buone erbe alimentari" in località da definire.

4 aprile 2020: 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 31 marzo rivolgendosi a Claudio Prandi (389 6889105).

8-9-10 maggio 2020: Weekend Botanico in zona Viterbo

Stiamo organizzando il weekend con l'aiuto degli amici dell'Università della Tuscia. Oltre ad essere accompagnati per la raccolta delle erbe, visiteremo, tra l'altro, l'Orto Botanico "Angelo Rambelli" nei pressi della città. Maggiori dettagli saranno forniti con le comunicazioni a mezzo newsletter.

16 maggio 2020: Prataglia

Il micologo Andrea Gazzillo ci guiderà nell'escursione alla ricerca dei prugnoli. L'appuntamento è a Cervara di Roma alle 8,45; si raggiunge percorrendo l'A24, uscita a Vicovaro/Mandela, poi prendere la SS Tiburtina ed arrivare ad Arsoli, poi strada per Cervara di Roma; tempo 70 min. circa; prenotarsi chiamando Achille Olivieri (329 4204228) entro il 13 maggio. Ci si può fermare a pranzo.

23 maggio 2020: 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 20 maggio chiamando Claudio Prandi (389/6889105). Pranzo, per chi vuole trattenersi, presso l'agriturismo Jacchelli in via dei Laghi.

30 maggio 2020: 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 27/5.

6 giugno 2020: Camporotondo – Cappadocia

Appuntamento alle 9,00 nella piazza principale di Cappadocia. 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 Antonio Mallozzi 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 3 giugno.

13 giugno 2020: "Monte Venere" sul lago di Vico

Uscita organizzata in collaborazione con gli *amici* dell'associazione micologica "AMICI" di Carbognano, che contribuiranno a farci trascorrere una giornata di iniziative a sorpresa con un picnic in faggeta. Contributo alle spese di 17 euro circa.

Appuntamento alle ore 9,30 presso la stazione di servizio "Enerpetroli" sulla Cassia Cimina in direzione Viterbo, sulla destra al Km. 18,695.

Percorso: Cassia fino a Monterosi, poi girare a destra per Ronciglione, superare la cittadina percorrendo la circonvallazione in direzione di Viterbo; in prossimità del lago ci incontriamo per poi arrivare alla "Faggeta". Per notizie e prenotazioni rivolgersi a Claudio Prandi, tel. 389 6889105.

Prenotazioni **entro il 9 giugno**, non oltre per problemi di organizzazione.



26-27-28 giugno 2020: Week End di primavera

Siamo in trattativa con alcune strutture alberghiere per individuare il luogo più idoneo allo svolgimento del tradizionale evento. Saranno fornite informazioni con le comunicazioni effettuate per posta elettronica.



UNA PAGINA PER VOI...

Invitiamo gli Associati, Lettori e Simpatizzanti ad inviarci loro scritti inerenti la Micologia, la Botanica, l'Ambiente, l'Arte, la Cultura o, anche, la Poesia.

Il Comitato di Redazione sarà ben lieto di accoglierli, esaminarli e pubblicarli nella nostra rivista Naturalmente.

Gli scritti dovranno essere inviati al Coordinatore editoriale Ivan Meloni alla sua mail: **ivanoemeloni@hotmail.it**



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 – 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 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 DICIANNOVE – Primo semestre 2020

Comitato di redazione: Ivan Meloni (coordinatore),

Antonio Lavagno, 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

