



Naturalmente



*Numero 20
Secondo semestre
2020*

Notiziario di Nuova Micologia

INDICE

	<i>pag.</i>
<i>Editoriale</i>	3
<i>Naturalmente ... FUNGHI</i>	
<i>Geopora sumneriana</i>	4
<i>Colus hirudinosus</i>	6
<i>Tricholoma equestre</i>	10
COVID19	12
Concorso fotografico 2019	13
Schede: <i>Le erbe dei nostri campi, Papaver rhoeas</i>	14
<i>Cymbalaria muralis</i>	16
<i>L'angolo delle ricette</i>	17
<i>Cypripedium calceolus</i>	18
<i>La Melanzana</i>	20
<i>Con Bonatti in Patagonia</i>	21
<i>Ospiti illustri: Marcello Soro</i>	25
<i>In ricordo di Luigi Pertici</i>	28
<i>Le attività del secondo semestre 2020</i>	
<i>Lunedì al circolo</i>	29
<i>Mostra micologica</i>	29
<i>Corsi di formazione</i>	29
<i>Escursioni didattiche</i>	30



In prima di copertina:

Mycena abramsii (Murrill) Murrill
 Dettaglio della foto "Doposci" di Enzo Ferri, in concorso nella sezione micologica del 2019. Le specie appartenenti al genere *Mycena* sono solitamente di piccole dimensioni, spesso lignicole, di nessun interesse alimentare, in qualche caso anche tossiche.



In ultima di copertina:

Echinops ritro L.
 Dettaglio della foto "Micromondo" di Daniele Castelli, in concorso nella sezione botanica del 2019.

*C*are amiche e cari amici,

come tutti sapete, l'epidemia da Covid 19 tuttora in corso, con le conseguenti misure restrittive tese a ridurre il contagio e la diffusione, ha bloccato a partire dal mese di marzo scorso tutte le nostre iniziative. Subito prima abbiamo potuto fare soltanto:

1. Un corso di formazione micologica in gennaio con il rilascio dell'attestato valido per la raccolta dei funghi.
2. Un corso di formazione botanica, "La foglia", per il riconoscimento delle piante basato sulle caratteristiche morfologiche e funzionali delle foglie e articolato in quattro lezioni, in febbraio.
3. La premiazione del concorso fotografico 2019, effettuata il 24 febbraio.

Tutte le conferenze del lunedì, di carattere micologico, botanico e culturale in genere, e le escursioni del sabato di qualsiasi genere sono state annullate. Abbiamo dovuto rinunciare al corso su "Le buone erbe alimentari", nostro vanto da numerosi anni, che avremmo dovuto fare in marzo. Avevamo organizzato uno splendido week end botanico a Viterbo - Bolsena per il mese di maggio, un viaggio guidato di una settimana in Sardegna a fine maggio, in giugno un approfondimento sulla fotografia macro, a fine giugno un week end micologico in Molise: abbiamo dovuto annullare tutto. Anche l'Assemblea annuale dei Soci è stata rinviata.

Nel frattempo la vita è andata avanti e qualcuno ci ha lasciato: Luigi Pertici, uno dei nostri soci di più lunga militanza e per molti anni Tesoriere della nostra associazione, è deceduto. Potete leggere all'interno l'articolo che ne parla più estesamente. Abbiamo deciso di intitolare a lui la nostra sede in via dello Scalo San Lorenzo.

Il futuro per quest'anno non è roseo: se le restrizioni, come sembra, rimarranno, sarà difficile realizzare buona parte delle nostre attività istituzionali, soprattutto quelle in sede, a causa delle modeste dimensioni del locale. E' tutto da valutare. Stiamo facendo di tutto per organizzare il Convegno micologico di fine agosto - primi di settembre sulle Alpi. Sicuramente riusciremo ad organizzare le uscite micologiche del sabato in autunno, nel rispetto delle disposizioni vigenti. Abbiamo molti dubbi sulla possibilità di effettuare l'annuale Mostra Micologica, il nostro evento principale: ma noi non disperiamo. Dovremmo riuscire ad organizzare un week end micologico in ottobre. Stiamo valutando la possibilità di effettuare in autunno 1 - 2 corsi per il rilascio del patentino per la raccolta funghi.

Come potete vedere, non possiamo ancora darvi notizie certe; neanche gli appuntamenti che troverete nella sezione della rivista, riguardante il secondo semestre 2020, possono considerarsi sicuri. Diciamo che quasi sicuramente, se, come tutti si affannano a dirci sui mezzi di stampa, alla RAI e alla TV, in autunno sarà disponibile un vaccino contro il virus Covid 19, l'emergenza dovrebbe finire, insieme con le misure restrittive. Noi ci speriamo fervidamente.

Un cordiale e affettuoso saluto a voi tutti,

Amedeo Schipani



Naturalmente... FUNGHI

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

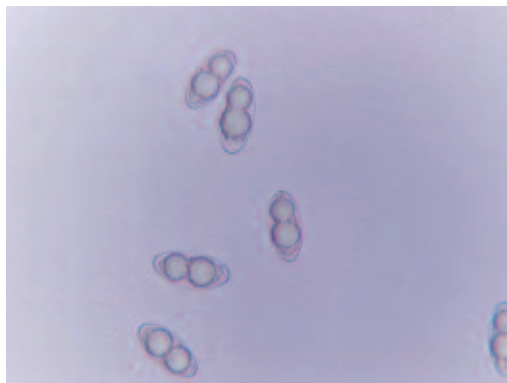
Geopora sumneriana (Cooke ex W. Phillips) M. Torre 1976

Regno: **Fungi**
Ordine: **Ascomycetes**
Famiglia: **Pyronemataceae**
Genere: ***Geopora***
Specie: ***Geopora sumneriana***

Sinonimi:
Sepultaria sumneriana



Ascoma con crescita semi-ipogea, raggiunge anche notevoli dimensioni, fino a 80 mm di diametro. Inizialmente gli ascomi hanno una forma subglobosa, poi a maturità possono essere completamente distesi. Imenoforo liscio, che va dal color biancastro al beige chiaro. Orlo irregolarmente fessurato, che crescendo forma lacinie ad apice tronco. Superficie esterna ricoperta da una folta peluria di color bruno-rossiccio. Carne fragile, bianca-grigiasta, acquosa e spessa. Odore sgradevole.



Descrizione microscopica

Spore strettamente ellissoidali, con misure di $28-35 \times 14-25 \mu\text{m}$ e Qm 2,2, in maggioranza biguttulate, ma sono presenti anche spore pluriguttulate. Aschi cilindracei, ottasporici, inamiloidi, con misure di $360-380 \times 17-21 \mu\text{m}$. Parafisi cilindriche, settate e con apice leggermente clavato. Excipulum ectale a *textura angularis*, composto da cellule catenulate, con peli sia corti e tozzi che molto lunghi, a parete spessa e settati.



Possibilità di scambio: le specie più vicine a *Geopora sumneriana* sono *Geopora arenicola* e *Geopora nicaeensis*, ma sono di taglia inferiore e hanno spore più piccole.

Le specie rimanenti hanno habitat differenti e tutte con misure sporali inferiori.



Excipulum ectale

Commestibilità: non commestibile.

Habitat: specie simbiote di *Cedrus* (*C. atlantica*, *C. deodara*, *C. libani*).

Osservazioni: in primavera la possiamo trovare facilmente sotto *Cedrus* spp.

Sembra che dagli ultimi studi il nome prioritario sia *Sepultaria sumneriana* (Cooke ex W. Philips) Massee, in questo articolo però si è usata la nomenclatura attuale riportata da "Index fungorum".

Manuel Atzeni

Bibliografia:

MEDARDI, G., 2006. Atlante fotografico degli Ascomiceti d'Italia. Trento: Ed. AMB.



Colus hirudinosus Cavalier & Séchier 1835

Tassonomia e classificazione

Colus hirudinosus, è un raro fungo Gasteromicete originario delle zone tropicali. Fa parte della famiglia delle Phallaceae anche se alcuni micologi lo collocano nella famiglia delle Clatraceae. Il genere *Colus* fu descritto da Cavalier & Séchier negli "Annales Sciences Naturelles" del 1835 proprio con questa specie (Fig.1) che fu trovata in Australia per la prima volta.

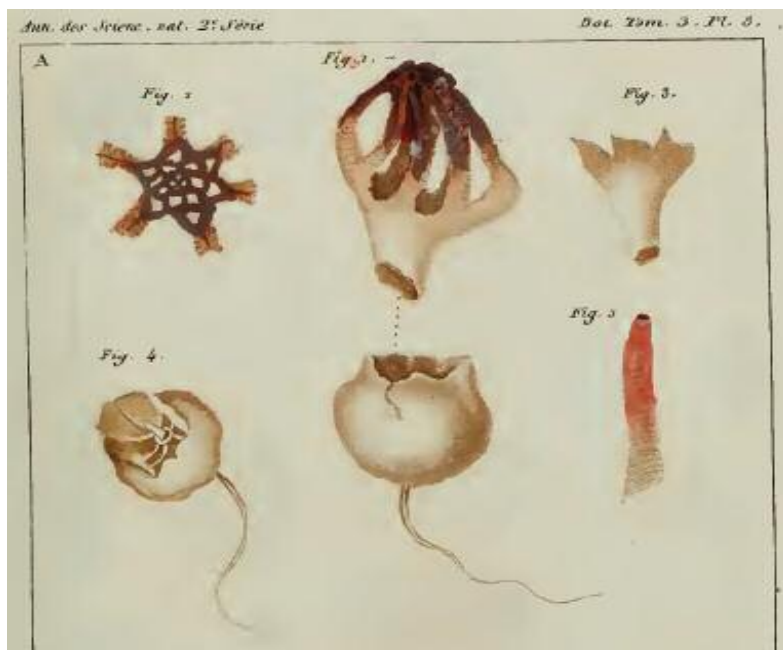


Fig. 1 *Colus hirudinosus* - "Annales Sciences Naturelles" del 1835, disegni delle caratteristiche morfologiche.

Il genere *Colus* è caratterizzato da una volva bianca con un rizoide, la presenza di una struttura da 4-6 rami fusi a gabbia nella parte apicale a conocchia (ricettacolo) che avvolge le spore in una bava brunasta che ha un odore sgradevole.

Il *Colus hirudinosus* successivamente alla sua scoperta venne studiato da Saccardo, nel 1888, Dring nel 1964 e 1980. Nel 1980 questo fungo, che prima era stato registrato solo nell'Australia e nel Pacifico tropicale, venne documentato in Europa, in Africa e nei Caraibi.

Attualmente, secondo Index fungorum, del genere *Colus* sono presenti 7 specie in tutto il mondo, di cui il *Colus hirudinosus* è considerato specie tipo.

Etimologia

Il nome latino di questo fungo, "*Colus* = rocca, conocchia", deriva dalla forma strana del carpoforo simile ad una conocchia di un fuso. Ciò si evince dalla diagnosi originale dell'autore tradotta "*Colus* (conocchia), a causa dei rami perpendicolari, separati, curvati al centro e riuniti alle estremità come nelle

conocchie”. L'altra parola *hirudinosus* deriva da *hirudo*, *hirudinis* = sanguisuga per il suo colore rosso-rosa.

Descrizione macroscopica

Il basidioma (Fig.2A) come in tutte le Phallaceae, è formato da una parte esterna (esoperidio) e da una parte interna (endoperidio).

L'esoperidio anche detto “Volva”, esternamente ha una forma di uovo di circa 2 cm di diametro con un colore tipico biancastro e la presenza di un rizoido bianco giallognolo alla base. Internamente l'endoperidio presenta una struttura gelatinosa che avvolge il corpo fruttifero o ricettacolo.

A maturità la volva (esoperidio) si lacera e fuoriesce il corpo fruttifero a forma di doppia gabbia striata, grossa in basso (4-6 bracci rugosi e striati uniti alla base) e stretta in alto (piccoli bracci striati uniti a rete), nella cui parte alta vi è la presenza della gleba di color verde marrone.

Il ricettacolo (fig 2B) è grande circa 5-8 centimetri. I bracci, lunghi circa 8 cm, solitamente sono di colore rosa-arancio che schiarisce man mano verso la base ed il centro del reticolo è di color rosso carico. La gleba presente nella parte superiore è coperta da una massa viscosa bruno-olivastra. All'interno della gleba è presente l'imenio gelatinoso che contiene i basidi con le spore. La carne ha due consistenze, una gelatinosa alla base delle braccia e a livello della gleba. L'altra più o meno fragile è formata da ife di colore biancastro presenti nelle braccia e nel reticolo. Al tocco vira leggermente al blu. Odore: caratteristico di putrefazione nauseante. Sapore: non particolarmente gradevole.



Fig. 2. A) Basidioma del *Colus hirudinosus* B) Dettaglio delle strutture del carpoforo (gleba, endoperidio-ricettacolo, esoperidio).

Microscopia

Ife endoperidio: ramificate, globose-nodose, sferociti di circa $22,5 \times 40,5 \mu\text{m}$ (fig. 3A).

Basidi: tetrasporici cilindrici con lunghi sterigmi.

Spore: polvere sporale di colore bruno verdastro con spore ellittiche lisce di $3,9-5,1 \times 1,5-2,1 \mu\text{m}$, $Q = 2,3$ (fig. 3B)

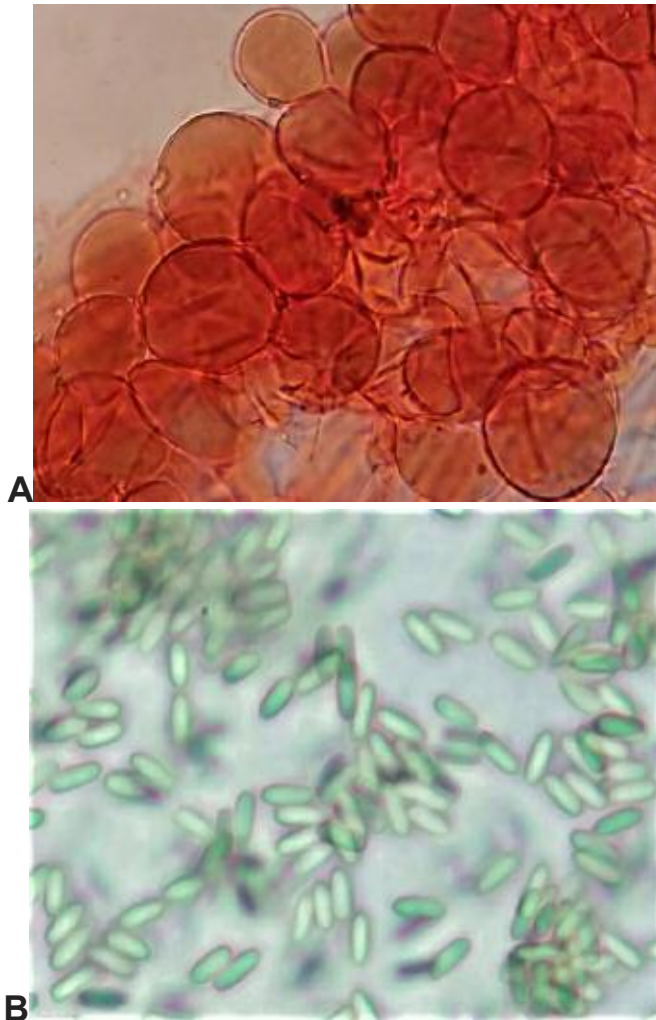


Fig 3 A) Sferociti presenti nei bracci dell'endoperidio, 400x Rosso Congo. B) Spore di color oliva 1000x in mezzo acquoso.

Habitat ed ecologia

Questo fungo è un saprofito gregario (da due a più esemplari) autunnale. Cresce sui prati, in radure di boschi di aghifoglie o latifoglie planiziali, su substrati sabbiosi, di residui legnosi o in campi coltivati. Il suo areale di origine è l'Australia e la Nuova Zelanda, è raro nell'area paleartica, più comune invece nelle aree tropicali e sub-tropicali. In Occidente vi è arrivato tramite trasporto involontario delle zolle o terriccio da giardinaggio e materiali organici contaminati dalle sue spore. In Europa vive principalmente nei boschi caldi e umidi, è presente in Italia e in Spagna. Noto anche come "Clatro rosso deforme" questa specie è molto vicina al ruolo ecologico del *Clathrus ruber*. Infatti grazie al forte odore di putrefazione della gleba, attrae mosche ed altri insetti che permettono di spargere le proprie spore.

Note

Il *Colus hirudinosus* è ovviamente un fungo non commestibile. Ad un esame sommario può essere confuso con *Clathrus ruber*, di taglia maggiore e ben diverso per la conformazione dell'endoperidio. Il *Colus pusillus*, fungo europeo, è simile, solo che non ha il reticolo a forma di conocchia e si avvicina come somiglianza e forma al *Clathrus ruber*.

Questa specie è stata rinvenuta in un bosco planiziale presso Cerveteri nell'autunno del 2019. Ciò conferma il dato di Sarasini che vi sono raccolte provenienti dal Lazio in provincia di Roma.

Paolo Avetrani e Dino Cannavicci

Bibliografia

- Cavalier, A.; Séchier, P. 1835. Description d'une nouvelle espèce de Champignon. Annales des Sciences Naturelles Botanique. 3:251-254
- Cavalier & Séchier, 1835. (Saccardo, 1888; Dring, 1964; Dring, 1980.) I have not collected this mushroom.
- Gennari, A., 2005. Funghi. Arezzo: Ed. Antonio Gennari.
- Ilgaz Akata, Cem Tolga Gurkanli Nisan(2018). A New Genus Record For Turkish Clathroid Fungi MANTAR DERGİSİ/The Journal of Fungus 9(1)36-38
- Index fungorum. <http://www.indexfungorum.org/>
- Mushroomexpert. https://www.mushroomexpert.com/colus_pusillus.html
- Onofri S., 2005. Checklist dei funghi italiani. Basidiomycetes. Delfino Carlo Editore
- Pilát A, 1958. Flora ČSR, Gasteromycetes, Houby – břichatky. Ser. B. Prague, Czechoslovakia: Československé Akademie Věd, pp. 862 (in Czech).
- Salta a:ab Grey P, Fungi Down Under:theFungimap Guide to Australian Fungi, Melbourne, Royal Botanic Gardens, 2005, p95.
- Sarasini M., 2005. *Gasteromiceti epigei*. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici. Vicenza



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

***Tricholoma equestre* (L.) P. Kumm**

Descrizione

Cappello da 4 a 13 cm da emisferico a convesso, con margine lungamente involuto; la cuticola è vellutata, viscosa a tempo umido; la colorazione di fondo è gialla, ma con fibrille o squamule più scure, specialmente al centro. Le lamelle sono smarginate, fitte, con lamellule, di colore giallo e filo ondulato. Il gambo è piuttosto lungo, robusto, cilindrico, con base allargata, la colorazione è variabile dal bianco al



giallo chiaro, con minute fibrille che gli danno un aspetto satinato. La carne è di colore bianco, appena gialla sotto la cuticola, con odore gradevole, leggermente farinoso e aromatico, sapore dolce, amarognolo dopo lunga masticazione. *Tricholoma equestre* appartiene ad un gruppo di specie ben caratterizzate dai colori gialli, cappello squamuloso e odore farinaceo. Cresce in gruppi di pochi esemplari nei boschi di conifere con preferenza per il *Pinus sp* e su terreni sabbiosi.

Discussione

Il gruppo *Tricholoma equestre* non è semplice da districare. Le analisi filogenetiche tendono a raggruppare le specie europee *T. equestre*, *T. flavovirens* e *T. auratum* come appartenenti ad un'unica specie.

Tricholoma joachimi conosciuto anche come *Tricholoma equestre* var. *pallidifolia*, e caratterizzato dal colore bianco delle lamelle si è rivelato geneticamente specie più vicina al *Tricholoma columbetta* che a *Tricholoma equestre*. Per questi motivi sarebbe da evitare il consumo eccessivo e ravvicinato anche di *Tricholoma columbetta*, in attesa di chiarimenti.

Ultimamente l'analisi filogenetica tende a separare *Tricholoma frondosae* (conosciuto a lungo come *Tricholoma equestre* var. *populinum*) crescente sotto latifoglie, da *Tricholoma equestre* con crescita sotto conifere.

Negli ultimi anni, l'interesse per il complesso *Tricholoma equestre* è aumentato a causa di diversi casi gravi e talvolta fatali di avvelenamenti con sindrome rabdomiolitica segnalati in Francia, Polonia, Germania e Lituania.

Cos'è la sindrome rabdomiolitica?

La rabdomiolisi è un quadro clinico che si manifesta in seguito a varie cause: sforzi fisici eccessivi e prolungati, traumi, farmaci vari (statine), sostanze da

abuso (cocaina, eroina), ecc. Fino al 2000 non era conosciuto alcun fungo che potesse determinare una rhabdomiolisi. Da allora si è scoperto che questo quadro clinico può anche essere conseguenza di una intossicazione da funghi; le specie incriminate sono *Tricholoma equestre* s/l in Europa e *Russula subnigricans* nel sud-est Asiatico. Nel 2001 viene pubblicato su *New England Journal of Medicine* (una prestigiosa rivista scientifica) un lavoro che documenta dodici casi di severa rhabdomiolisi provocata dal consumo di abbondanti quantitativi di *Tricholoma equestre* in almeno tre pasti consecutivi da parte di 7 donne e 5 uomini, verificatisi tra il 1992 e il 2000 in Francia. In tutti i soggetti a distanza di 24-72 ore dall'ultimo pasto comparve una marcata astenia, con dolori soprattutto ai polpacci e grave affaticabilità. I disturbi peggiorarono nei giorni successivi e comparvero urine scure, eritema facciale, nausea, in alcuni soggetti una forte sudorazione, in altri una iperpernea. Alcuni soggetti presentarono iperpiressia, aritmie cardiache, grave alterazione della funzione renale. Gli esami di laboratorio dimostrarono chiaramente le lesioni muscolari. In 3 casi su 12 l'evoluzione fu sfavorevole. Nei soggetti deceduti l'autopsia evidenziò lesioni cardiache e del diaframma, così come in altri muscoli. Uno studio su animali di laboratorio confermò la tossicità a livello muscolare del *Tricholoma equestre*: la somministrazione di dosi ripetute di questo fungo a topi adulti determinò la comparsa della sintomatologia. Questo dato concordava con quello che si era visto nell'uomo: l'intossicazione compare dopo pasti abbondanti e ripetuti.

I dati statistici sulla rhabdomiolisi provocata dal *Tricholoma equestre* sono scarsi. Successivamente a quelli sopra descritti sono stati riferiti 4 casi (3 adulti e un bambino) di cui uno mortale, in Polonia, tra il 2001 e il 2010. Altri 4 casi, di cui uno mortale, si sono verificati in Lituania tra il 2004 e il 2013. Un altro caso, mortale, in Germania, fu descritto nel 2005.

Nel 2002 in Italia il Ministero della Salute ha vietato la raccolta e commercializzazione del *Tricholoma equestre*.

Tuttora non è stata scoperta la tossina fungina che provoca la rhabdomiolisi e la morte. È opportuno aggiungere che il consumo di grossi quantitativi di funghi, soprattutto se ripetuto, è da evitare sempre e con qualsiasi fungo.

Enzo Ferri

Bibliografia consultata

- *Tricholoma*, di Alfredo Riva. Edizioni Candusso, Collana Funghi Europaei, 2003.
- *The Genus Tricholoma*, di Morten Christensen e Jacob Heilmann-Clausen. Funghi of Northern Europe, vol 4; 2013.
- *Parliamo di funghi* -, vol II. A cura del Gruppo Micologico Bresadola –Trento, 2007.
- Bedriys R., et al. *Wild-mushrooms intoxication as a cause of rhabdomyolysis*. N Engl J Med, 2001; 345: 798-802.
- Rzymiski P, Klimaszuk P. *Is the yellow knight mushroom edible or not? A systematic review and critical viewpoints on the toxicity of Tricholoma equestre*. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 2018; 17: 1309-1324.

COVID19

Per questo appuntamento del nuovo Notiziario, segnato dal COVID 19 che non solo ha bloccato le nostre iniziative, ma anche e soprattutto quelle sociali ed economiche della Nazione, ho scritto queste due mie brevi composizioni su quel che era (...ed è ancora) e quel che ci aspetta tra mille domande e incertezze.

Le ho scritte la notte del 3 maggio, la vigilia di quel lunedì che segnava l'inizio della FASE 2 con qualche apertura e libertà in più... con molte speranze e qualche paura. La prima composizione ATTESA-FASE 2 parla proprio dell'attesa in una "immobile" routine alla quale ci siamo ormai abituati di quel sarà e che non conosciamo... Un po' come succedeva al protagonista del romanzo "Il deserto dei tartari" di Dino Buzzati. La seconda composizione GIORNI vuole essere un inno all'amicizia tra anime affini come possono essere quelle con le quali ci troviamo in questa Associazione (e, in particolare, penso ai tanti contatti e scambi di idee e di progetti avuti con Amedeo Schipani, Luciano Zonetti, Renato Lotti, Teresa Restaino, Liride Calò e Antonio Lavagno). Amici che si son ritrovati in questo triste periodo condividendolo senza perdersi e anzi rinsaldandosi e che sperano di potersi anche reincontrare al più presto e in sicurezza per scambiarsi guardandosi negli occhi una stretta di mano più o meno virtuale.

ATTESA (Fase due)

Cubi grigi
senza finestre
e porte
a negare l'incanto
che maggio regala.
Viandanti prigionieri
Maschere erranti.
Ignorare il gusto
della felicità
ed essere in ansia
mentre il sole
senza fretta tramonta.
Persi nelle nostre noie
Stanchi delle nostre voglie.
Vorrei scolpire
finestre e porte
grandi come il cielo
per farci passare e ripassare
il dolce rimpianto del sole.
Sogni che vorresti sognare
Fughe che vorresti inventare.
Impietriti tra le nostre mura
Freddi nel nostro nido
Timorosi del dio negato
E per libera scelta
Immobili ad un passo.
Sommersi da impagati desideri
E già immemori dell'Età dell'oro.

GIORNI

Giorni, tanti, passati così
a chiacchierare
per pochi minuti
ma intensi e lunghi
che ad anime affini
riesce naturale.
Giorni passati così
anche senza parlare
ma leggendo poesie
o creando pensieri
suggeriti da rossi colori
e sfumate figure.
E' la vera amicizia
che va oltre ipocrite forme
ostacoli distanze e divieti
che supera indenne
legami tristezze
e anche esaltanti euforie.
Giorni di primavera
passati così
con un buongiorno
e l'attesa di tornare
ai ritmi antichi
e a una stretta di mano.

Ivan Meloni

Concorso fotografico 2019 “SILVIO SERBASSI”

Nell'undicesima edizione del concorso, intitolato al Segretario Generale dell'associazione venuto a mancare qualche anno fa, sono tornati ad imporsi fotografi già noti, che hanno fatto la storia di questa nostra manifestazione. Anche quest'anno è stato suddiviso nelle sezioni “Botanica” e “Micologica”, nelle quali era proposto lo stesso tema: “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”.

La Giuria, composta da Nerio Cimpanelli (presidente), Fosca Crocioni, Antonio Mallozzi, Fausto Marino Museo, Stefano Pietrolati, ha espresso le sue preferenze, individuando le seguenti foto vincenti:

SEZ. BOTANICA			SEZ. MICOLOGICA		
	FOTO	AUTORE		FOTO	AUTORE
1°	Trottola	Roberto Nevola	1°	Stalattiti	Andrea Traversi
2°	Collisione subatomica	Daniele Castelli	2°	Mare in tempesta	Daniele Castelli
3°	Fuochi artificiali	Luciano Zonetti	3°	Precipizio autunnale	Amedeo Schipani

Hanno partecipato 8 concorrenti che hanno presentato complessivamente 64 immagini, 33 nella sezione botanica e 31 in quella micologica. Rispetto all'edizione precedente si è, quindi, manifestata una leggera flessione nella partecipazione, ma va tenuto conto che quest'anno il concorso era riservato ai soli associati.

La qualità delle proposte fotografiche è stata comunque notevole e l'interesse destato sia tra i concorrenti che tra gli appassionati è risultato almeno pari ai precedenti concorsi.

Sono tornati alla vittoria due partecipanti storici, Roberto Nevola e Andrea Traversi, già premiati in passato, che hanno dimostrato di possedere ancora il “tocco” artistico che li aveva portati più volte al successo in edizioni precedenti.

Trionfa nella **sezione botanica “Trottola”**, di **Roberto Nevola**. La composizione è di forte impatto visivo e cromatico, con la ripresa frontale di un “fiore della passione”, tra i più belli che la Natura ci offra.

Secondo classificato **Daniele Castelli**, un giovane socio di recente iscrizione, con **Collisione subatomica**. Daniele ha colto con la giusta composizione una sorta di esplosione, sottolineata da un titolo appropriato.

Terzo **Luciano Zonetti** con **Fuochi artificiali**; la ripresa dal basso dei fiori di una pianta grassa simula l'esplosione in cielo dei fuochi d'artificio.

Nella **sezione micologica** **Andrea Traversi** si è aggiudicato il primo posto con **“Stalattiti”**: la scelta del punto di ripresa conferisce all'immagine una suggestione

particolare e dà all'osservatore l'impressione di trovarsi davvero all'interno di una grotta e di ammirare le concrezioni calcaree create con pazienza dallo scorrere del tempo.

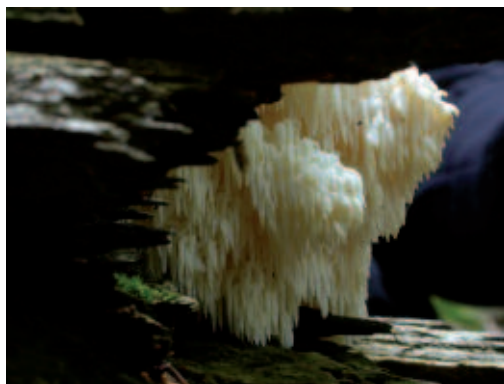
Alle spalle del vincitore si piazza nuovamente **Daniele Castelli** con "**Mare in tempesta**", un'immagine che, evidenziando il ripetersi della struttura del fungo (un *Trametes versicolor*), simula il movimento delle onde marine. Il ragazzo, in tutta la produzione presentata (vedi anche l'ultima di copertina), ha mostrato una particolare sensibilità artistica e una buona tecnica di ripresa, che, riteniamo, potrà ulteriormente affinare se continuerà a coltivare la passione per la fotografia. Terzo posto per **Amedeo Schipani** con "**Precipizio autunnale**": curiosamente anche questa foto riproduce un bell'esemplare di *Trametes versicolor*, ma in questo caso l'immagine sembra proporre uno scosceso sperone di roccia.

Seguono le due foto vincenti.

Come sempre, tutte le foto partecipanti sono pubblicate sul nostro sito www.nuovamicologia.eu.

Antonio Lavagno

Stalattiti



Esplosione subatomica

Schede: Le erbe dei nostri campi

***Papaver rhoeas* L.**

Famiglia: *Papaveraceae*.

Nomi volgari: *Rosolaccio, Papavero selvatico, Papparina.*

Descrizione: pianta erbacea annuale con radice bianca a fittone e di una altezza anche di un metro. Nasce con una fitta rosetta di foglie alla base da cui si sviluppano poi i fusti eretti, ramosi e setolosi. Le foglie tenere sono di forma ovale, lunghe, profondamente lobate e dentate e leggermente pelose. I fiori sono grandi, solitari, portati da lunghi peduncoli, hanno calice con due sepal di odore sgradevole, ben presto caduchi, e una corolla con quattro petali di un colore rosso sangue con, alla base, numerosi stami nero-bluastrì; caratteristico è l'ovario a capsula corta ovoidale e glabra, che si apre sotto una specie di coperchio, con numerosissimi semi neri all'interno, che a maturazione si disperdono attraverso le piccole aperture situate nel bordo superiore della capsula stessa. Quando viene recisa la pianta emette un leggero lattice bianco.



Fioritura: fiorisce soprattutto in primavera, ma in alcuni luoghi più riparati fino a luglio.

Habitat: pianta cosmopolita la troviamo in tutta l'Italia, in nord Africa, in Europa e nelle zone a clima temperato. Cresce a preferenza come commensale del grano, ma anche nei ruderi, sulle massicciate ferroviarie, negli orti, nei luoghi erbosi o incolti. La troviamo dal piano fino a 1800 metri.

Pincipi attivi e usi fitoterapici: ha soprattutto proprietà calmanti e leggermente sedative. Viene quindi usata per curare l'insonnia, la pertosse e l'asma bronchiale. I cataplasmi sono antinfiammatori. Per uso esterno l'infuso di petali sembra portare giovamento nei casi di mal d'orecchio e ascessi dentali. I petali sono ottimi anche come coloranti.

Usi alimentari: in cucina vengono utilizzate tutte le foglie della pianta soprattutto crude, perchè restano sempre molto tenere, in insalata, sole o nei misti. I semi, invece, che non contengono principi attivi, all'infuori di un olio ricco di acido linolenico e oleico, sono molto usati per guarnire dolci e pane. Con i petali si colorano sciroppi, aceti o si usano come decorazione.

Curiosità e note: il nome generico Papaver, di origine latina, sembra derivare dal celtico "papa" = "pappa" per un'antica usanza di unire il suo lattice alla pappa per far dormire meglio i bambini. Rhoeas deriva invece dal greco "reo" = "cado", per i petali facilmente caduchi. Come curiosità ricordiamo che questo fiore nel mondo anglosassone è dedicato alla memoria delle vittime delle due guerre mondiali. Si narra anche che il famoso Gengis Khan spargesse sempre dei semi di papavero sui campi di battaglia per rispetto di coloro che vi erano caduti con onore.

Liride Calò Serbassi

Cymbalaria muralis G.Gaertn.,B.Mey.&Scherb

Famiglia: Plantaginaceae

Nomi volgari: Ciombolino comune, Erba tondella, Erba piattella

Descrizione: pianta erbacea perenne, stolonifera con fusto sottile, spesso arrossato, con base legnosa e portamento strisciante o pendulo. Le foglie palmato-lobate di forma cordata o reniforme misurano 10-40 mm in larghezza, 10-30 mm in lunghezza, sono picciolate, alterne, quelle inferiori possono raramente essere opposte, di color verde chiaro, a volte rossastre nella pagina inferiore, glabre e lucide. I fiori, ermafroditi, sono solitari o ascellari lunghi circa un cm. violacei e bianchi con delicate sfumature. I frutti sono capsule glabre, globose, nere, deiscenti contenenti piccolissimi semi scuri e rugosi di forma ovale.



Fioritura: da marzo ad ottobre.

Habitat: rocce, muri umidi, orti, prati, spesso si incontrano sui bordi delle strade o dei muri di Roma. Cresce dal piano fino a 1500 metri di altezza ed è presente su tutto il territorio italiano.

Principi attivi ed usi fitoterapici: pare che abbia proprietà cicatrizzanti, antiinfiammatorie, diuretiche, antiscorbutiche e vulnerarie.

Usi alimentari: in cucina vengono utilizzate le foglioline, con parsimonia data la loro lieve tossicità, che arricchiscono le insalate, soprattutto le primaverili, con il loro gusto acre e pungente simile a quello delle foglie di crescione.

Curiosità e note: il nome deriva dal latino cymbalum o dal greco kymbalon che era uno strumento musicale simile al tamburello, per la forma delle foglie concave. Una particolarità della *Cymbalaria muralis* è che i fiori sono soggetti al fototropismo: prima dell'impollinazione (o fecondazione) si muovono in direzione della luce, dopo curvandosi in senso contrario alla luce, portandosi al riparo verso l'ombra, facilitano la maturazione dei peduncoli fiorali permettendo la dispersione dei semi nelle fessure dei muri o delle rocce.

Durante l'emergenza Covid-19 le mie passeggiate le ho fatte nel garage condominiale in compagnia di alcune piantine di *Cymbalaria muralis* che, su un piccolissimo lembo di terra vicino alla rampa d'uscita, erano riuscite a nascere, crescere e fiorire fino a quando la mia vicina di casa ha fatto "pulizia" creandomi un dispiacere. Dopo alcuni giorni ho notato, con sorpresa, che a pochi metri dalle precedenti, altri esemplari erano nati e tuttora stanno svolgendo il loro ciclo vitale. E' bello notare come questi, all'apparenza gracili, esseri viventi per la loro forza e tenacia possano essere d'esempio a noi "esseri pensanti" per affrontare le difficoltà, anche aravi. che la vita ci riserva.

Vincenzo Davoli

L'angolo delle ricette: Papaver rhoeas

Papavero al forno.

Ingredienti per 4 persone:

2 kg. di *Papaver rhoeas*, 100 gr. di parmigiano reggiano grattugiato, 1 gr. di pepe nero, una bella manciata di pane grattugiato, 30 gr. di sale grosso, 2 dl. di olio extravergine di oliva, 20 gr. di burro.

Preparazione:

pulire e lavare bene il papavero ed assicurarsi che non ci siano residui di terra. Farlo cuocere in acqua bollente salata per pochissimi minuti, poi scolarlo molto bene con una schiumarola. Ungere una teglia da forno di media grandezza e stendere uno strato di Papavero sul fondo coprendolo con una bella spolverata di parmigiano, di pane grattugiato e di pepe e infine olio di oliva. Procedere poi a fare un secondo e terzo (facoltativo) strato identico al primo e terminare coprendo il tutto con un leggerissimo strato di pane grattugiato e pezzettini di burro. Mettere in forno a 180 °C per 20 minuti circa.

Strudel di semi di Papavero.

Ingredienti per 4 persone:

per la pasta: 350 gr. di farina bianca, 100 gr. di burro, la buccia di un limone grattugiato, 100 gr. di zucchero, ½ bustina di lievito, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 uovo, una presa di sale, 2-3 cucchiaini di latte. Per il ripieno: 200 gr. di semi di papavero macinati, 100 gr. di zucchero, 2 tazze da tè di latte, 30 gr. di burro.

Preparazione:

mescolare farina, zucchero, lievito e sale. Aggiungere il burro a piccolissimi pezzi, il latte e l'uovo, impastando come per la pasta frolla, (cioè poco e velocemente), fare una palla, avvolgerla e lasciarla riposare. Portare quasi a bollore il latte con lo zucchero, aggiungere i semi macinati e fare cuocere a fuoco molto lento per 10 minuti circa, cioè finché tutto il latte non sia stato assorbito. Togliere dal fuoco e aggiungere i 30 gr. di burro e la buccia del limone. Stendere la pasta formando un rettangolo di circa 35x43 cm., distribuirvi sopra i semi di papavero oramai freddi e arrotolare come per lo strudel di mele. Spennellare con un rosso d'uovo sbattuto assieme a 2-3 cucchiaini di latte, infornare a 180°C per circa 40 minuti, finché la superficie non diventa leggermente dorata.

Liride Calò Serbassi



***Cypripedium calceolus* L.**

Sistematica:

Regno: ***Plantae***

Ordine: ***Orchidales***

Famiglia: ***Orchidaceae***

Genere: ***Cypripedium***

Specie: ***Cypripedium calceolus***

Cypripedium calceolus è una orchidea provvista di un rizoma sotterraneo che si allunga nel corso della vita della pianta e le cui radici penetrano profondamente nel terreno. Gli steli spuntano tra aprile e maggio raggiungendo un'altezza massima di 70 cm. Ogni stelo ha tra le 3 e le 5 foglie. Queste so-



no di forma ovato – lanceolata, lunghe fino a 18 cm e hanno delle nervature marcate. I fiori si sviluppano sulla cima dello stelo, sono di notevoli dimensioni ed hanno un grande labello a forma di scarpetta (è questa la parte del fiore che dà il nome comune alla pianta) di colore giallo vivo, mentre i petali e i sepali sono bruno-violacei. I frutti sono capsule ovali contenenti svariati semi. Curiosa e ingegnosa la strategia riproduttiva di questa pianta, che essendo priva di nettare attira con i colori sgargianti del labello l'insetto pronubo (ape) che cade al suo interno attraverso l'apertura che si trova nella parte superiore e con i bordi ripiegati costituisce una sorta di trappola. L'insetto non è in grado di tornare indietro per la viscidità delle pareti e per il bordo ripiegato ed è costretto a cercare l'uscita attraverso le strette aperture laterali al ginostemio, asportando con il dorso il polline, che porterà a fecondare il prossimo fiore che andrà a visitare.

Predilige i boschi di latifoglie, prevalentemente faggete, ma anche conifere, nelle zone fredde o temperate/fredde da 500 a 2000 mt.

Tra le Orchidee spontanee è la più grande e famosa, l'unica a mostrare un aspetto esotico e per questo è stata sottoposta a rovinose raccolte, talmente dannose da minacciare la sopravvivenza della pianta. Attualmente è specie protetta in tutta Italia. In Trentino è l'unica orchidea protetta. Fortunatamente la situazione è migliorata rispetto a qualche decennio fa e non è in pericolo di estinzione, pur se necessita del massimo rispetto.



E' conosciuta con i nomi popolari di "Scarpetta di Venere" o "Pianella della Madonna".

E' diffusa al nord su tutto l'arco alpino, mentre nel centro Italia sono note alcune stazioni nell'appennino Abruzzese.

Enzo Ferri

Bibliografia:

Orchidee spontanee in Trentino Alto Adige, 1992 Manfrini Editori



LA MELANZANA

La melanzana (nome scientifico *Solanum melongena*) è una voluminosa bacca di forma variabile, da tondeggianti a ovoidali ad oblunga, originaria del sud-est asiatico, forse dell'India. La melanzana fu portata nell'Europa meridionale dagli arabi, che per secoli dominarono quelle terre. In alcune regioni, come la Toscana o l'Italia del Nord, il merito della diffusione è legato soprattutto alla presenza delle comunità ebraiche, che da sempre ne fanno grande uso, come ci te-



stimonia Pellegrino Artusi nel suo bel libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene". La melanzana appartiene alla grande famiglia delle *Solanaceae*, insieme con la patata (*Solanum tuberosum*), il peperone (*Capsicum annuum*), il pomodoro (*Solanum lycopersicum*). Queste ultime piante furono portate in Europa provenienti dall'America, dopo la scoperta di questa da parte di Cristoforo Colombo. Penso che l'alimentazione dovesse essere ben misera prima che arrivassero in Europa queste piante meravigliose, provenienti dal vecchio e dal nuovo mondo. Altre piante appartenenti alla famiglia delle *Solanaceae* sono il tabacco (*Nicotiana tabacum*), il giusquiamo (*Hyoscyamus niger*), lo stramonio (*Datura stramonium*), la mandragora (*Mandragora autumnalis*), la belladonna (*Atropa belladonna*), l'alchechengi (*Physalis alkekengi*): insomma, una grande famiglia di piante, sia commestibili che tossiche. Il colore più comune della melanzana è il viola scuro, ma ci sono varietà di colore diverso, dal viola pallido al bianco, al rosa striato di bianco, al verde, al rosso (rinomata la melanzana rossa di Rotonda DOP).

La melanzana ha un elevato contenuto di acqua (93%), con proprietà diuretiche e, sembra, ipotensive. Il contenuto in grassi è pressoché nullo, molto scarso il contenuto proteico (1,1 g %), basso anche il contenuto glucidico (2,6 g %), bassissimo l'apporto di calorie (18 kcal/100 g: ciò rende la melanzana utilissima in tutte le diete dimagranti e anche nell'alimentazione del paziente diabetico. Inoltre, ha un discreto contenuto di fibre (26 g %), utile per chi soffre di stipsi. Ancora, ha un buon contenuto di potassio (184mg/100 g), poco sodio e un po' di fosforo. Infine, la melanzana è ricchissima di composti antiossidanti, contenuti soprattutto nella buccia (che pertanto non va tolta). Contiene anche *Solanina*, una sostanza tossica che viene inattivata dalla cottura, per cui è buona norma non consumare le melanzane crude (lo stesso dicasi per la patata).

Secondo l'Artusi le melanzane, o meglio "i petonciani", come le chiama lui, "non sono per nulla ventosi", intendendo con questo che non provocano meteorismo. In realtà un po' d'aria nell'addome la provocano, ma a volte questo effetto non è sgradito, e comunque non eccessivo: probabilmente dipende dalle varietà utilizzate.

Il suo utilizzo in cucina è molto diffuso, soprattutto nell'Italia centromeridionale e nelle isole. Tra i piatti più noti citiamo la parmigiana di melanzane, le polpette di melanzana, le melanzane al funghetto, le melanzane grigliate, le melanzane ripiene, le melanzane fritte condite in vari modi, gli involtini di melanzana, la caponata di melanzane, la pasta con le melanzane; notissima la pasta alla Norma.

Amedeo Schipani

CON BONATTI IN PATAGONIA

L'impressione che un viaggio in Patagonia suscita è visceralmente collegata ad un senso di spazio, solitudine, lontananza: come trovarsi ai confini della terra compresa tra i due enormi oceani, Pacifico ed Atlantico, che si scontrano violentemente davanti a Capo Horn prolungando la coda ghiacciata e tempestosa del Sud America fino alle propaggini dell'Antartide, il continente schiacciato dalla calotta polare.

Il clima patagonico risente dell'incontro delle correnti atmosferiche calde provenienti dal Pacifico nord ovest con quelle polari del Pacifico sud ovest che investono la cordigliera meridionale Andina provocando turbolenze burrascose con forti venti e continua pioggia o neve con formazione sistematica di ghiacciai (hielo continental, v. fig. 1).



Fig. 1

Ma nel tragitto verso oriente le nubi provenienti dal Pacifico spariscono poco a poco nella misura in cui si allontanano dalla cordigliera; fra questa e l'Atlantico, dove la pioggia non arriva, bloccata dai picchi Andini, giace assopita la steppa patagonica, battuta da venti freddi e secchi per tutto l'anno, che evaporano la scarsa umidità di una terra assetata.

Negli spazi di confine fra Argentina e Cile, all'altezza del lago Argentino, dove si gettano i ghiacciai Perito Moreno, Uppsala e Onelli e che è visitabile in battello dall'Argentina, la cordigliera meridionale ospita le cime più alte: il Fitzroy, il cerro Torre, i cerri Adelia e Mariano Moreno – questi ultimi scalati per la prima volta da Bonatti nel 1958.

Bonatti è stata una figura assolutamente unica nel panorama prima dell'alpinismo classico e poi dell'avventura vista come ricerca di sé e della propria dimensione profondamente umana; certo correlata ad una struttura fisica capace di eccezionali prestazioni di continuità e durata in condizioni di estremo disagio. Nelle sue ascensioni si è sempre rifiutato di adottare strumenti non tradizionali quali chiodi ad espansione, perforatori, radio (walkie talkie): soltanto corde, chiodi da roccia e ghiaccio, cunei, staffe, piccozze, ramponi, martello, moschettoni sono stati gli strumenti di lavoro per inerpicarsi ovunque, stimolando l'autoconsapevolezza e la ricerca delle soluzioni migliori per affrontare ogni difficoltà, alle volte superandole, altre rinunciando e riprovando in condizioni diverse, sfruttando solo le naturali fessurazioni delle rocce.

Messe da parte le vesti di scalatore puro, Bonatti progetta di inoltrarsi, con due amici affidabili, nell'entroterra della Patagonia cilena, poco conosciuto e disabitato, fra l'altopiano ghiacciato e i fiordi che sboccano sul Pacifico, attraversando seracchi di ghiaccio, fiumi glaciali, foreste di piante lussureggianti, saliscendi continui e pioggia, tanta pioggia per gran parte del giorno.

E come sopravvivere? Cacciando la poca selvaggina disponibile e fondando sulle modeste risorse del territorio; in assoluto isolamento con rifiuto totale di qualunque supporto esterno tipo imbarcazioni, mezzi aerei, radio o rifornimenti.

Senza rete di protezione, dunque; un'autentica esperienza alla ricerca delle proprie capacità di sopravvivenza autonoma in ambiente duro, difficile, ma possibile, senza essere uno strumento di divulgazione pubblicitaria al servizio di qualcuno.

Compiere il tragitto col solo ausilio delle proprie gambe, affrontando la natura nella sua complessità, ma senza forzature o stravolgimenti preconceputi, assecondandola e seguendola.

E qui subentrano alcuni problemi; la caccia non può essere praticata perché il territorio fa parte di un parco nazionale protetto e quindi allo zaino di circa trenta chili di materiale occorrerà aggiungere dei pezzi di pecora macellata sul posto. E la pesca? Questa è permessa, ma le acque dei laghi e dei fiumi si rivelano prive di plancton e di qualunque forma di vita, forse per il freddo e la scarsa salinità; né pesci di mare, ma nemmeno mitili o altri molluschi. Ma il peso dello zaino si rivela spropositato; arriverà ai cinquanta chili, con cui marciare con terreno innevato, zone paludose per il disgelo, fiumi gonfi di acqua irruente con la necessità di attrezzare un guado con tecnica rudimentale. Questo viene affrontato a gambe nude con un robusto palo scortecciato puntato a valle in avanzamento, i piedi sott'acqua per assecondare il fondo e una corda da ancorare lungo il percorso o alla riva opposta per facilitare la traversata e il saccone sulle spalle.



Fig. 2

Qui si verifica il primo incidente; Bonatti per liberare il piede destro incastrato in mezzo al fiume si procura una frattura al dito medio (verificata al ritorno) e con la sua incredibile capacità di reazione, serrando bene lo scarpone, ci cammina per diciotto giorni.

Malgrado ciò Bonatti riesce a farsi sorprendere dal mondo magico in cui si trova, in una natura selvaggia piena di alberi giganteschi come il

faggio australe (*Nothofagus* con varie specie) cipressi, magnoliacee (*Drymis winteri*) e di un denso sottobosco con berberis ("chaura": *pernettya* o *gaultheria mucronata*) i cui frutti bianco-rossi rappresenteranno il più consistente apporto calorico locale (v. fig. 2)

Ed ecco l'altra risorsa disponibile sul territorio: il mondo vegetale che ci permette di esaminare le sole forme di sostentamento disponibili. Della flora troveranno soltanto rare piante di tarassaco (*Taraxacum gillesii*), qualche pianta di sedano (*Apium australe*) e il gambo tenero di una graminacea (*Hordeum comosum* o *Aopecurus magellanicus*).



Fig. 3

Non beneficeranno invece di altre piante, pur presenti come la *Gunnera chilensis* (dalle enormi foglie, v. fig. 3) che assomiglia alla bardana e di cui si può sfruttare lo stelo o il picciolo fogliare, la *Primula magellanica* e la salicornia che non incontreranno, e nemmeno le bacche del maqui (*Aristotelia chilensis*) o i frutti del luma (*Amomirtus luma*).

L'unico altro cibo sarà un fungo, il pan de indio (*Cyttaria darwinii*) globoso, mucillaginoso, che cresce copioso come parassita del faggio australe (v. fig. 4). Ma non basta e i tre avventurosi debbono basarsi sulla razionata carne di pecora che nel frattempo si è infestata di parassiti e che va bollita e ribollita, comprese le ossa che danno un sapore delicato al brodo, rispetto alla carne molto più saporita.



Fig. 4

La prosecuzione del viaggio si fa sempre più lenta, il cammino percorso è sempre meno di quello programmato e pur lottando ogni giorno, arrivati ad un colle aperto su un fiordo, i tre si rendono conto della situazione critica in cui si trovano; l'avventura si è trasformata in una sfida senza armi contro la mancanza di cibo, la stanchezza, il logoramento. Occorre piegarsi alla rinuncia e riprendere la strada del ritorno, ma

prima togliersi l'ultima soddisfazione: salire sull'ultima cresta di duemila metri che si affaccia sul hiel continental e godersi il panorama sconfinato della Patagonia australe con i suoi ghiacciai, le sue vette immacolate e sul picco terminale, di non difficile ascensione a forza di ramponi, assaporare il piacere di restare – Bonatti per una lunga sosta – in un oceano di luce, una visione di cieli azzurri e nevi dalle quali emergono crode lampeggianti di riflessi, creste enormi, cattedrali di ghiaccio pendenti sugli abissi, fiumi di gelo scivolanti verso i fiordi.

E per ultimo, in lontananza, in fondo ad un circo ghiacciato, ecco apparire le sagome dei giganti delle Ande a oltre duecento chilometri: il Fitzroy, il cerro Piramide con dietro i cerri Lautaro e Mariano Moreno e il cerro Torre. Dice Bonatti, abbagliato da tanto spettacolo, "...non esiste, al mondo, montagna più bella di questa..." per svelare l'assurdità del vivere quotidiano non esistono punti migliori di questi luoghi, che forse rimarranno incontaminati".

Renato Lotti



Nuove disposizioni per l'autorizzazione alla raccolta dei funghi nel Lazio.

La Regione Lazio, con L.R. n. 1 del 27/2/2020, ha abolito l'obbligo di chiedere agli uffici competenti l'autorizzazione alla raccolta dei funghi (il famigerato "tesserino"), e ha previsto che il raccoglitore, seguendo comunque tutte le disposizioni riguardanti quantità, luogo, giorno, modalità di raccolta, debba essere in possesso dell'attestato di partecipazione al corso di 14 ore e della ricevuta di versamento annuale (25 euro per i residenti nel Lazio, 40 per gli altri); questo versamento non è dovuto per i residenti nel Lazio che abbiano compiuto 65 anni.

Per coloro che siano già in possesso del tesserino (anche se scaduto), è sufficiente questo documento per attestare di aver frequentato a suo tempo il corso.

OSPITI ILLUSTRI

E' nostro gradito ospite Marcello Soro, poeta, scrittore, saggista. Fondatore, Conduttore e Animatore del "CLUB DEL LUNEDÌ LETTERARIO".

Il profumo dei ricordi

Era l'anno '52, da poco avevo iniziato a indossare i pantaloni lunghi e a salire su di un treno, almeno in modo cosciente da potermene ricordare.

Il viaggio verso Carpegna, dove ero nato, apriva da quel finestrino sigillato spazi e orizzonti infiniti che modificavano, man mano che la marezzatura delle ruote sui binari teneva compagnia con la sua tipica metallica rumorosità, il concetto di mondo conosciuto dalle finestre dell'ultimo piano della nostra casa di Roma, il palazzo di fronte sempre uguale e sempre dello stesso colore.

All'inizio le immagini fuggivano veloci al mio sguardo, poi più lentamente la percezione di quella meraviglia della natura fissava nella memoria particolari che si mostravano sempre più numerosi fino a comporre, pur nella loro scorrevole velocità visiva, delle cartoline che sono rimaste archiviate nella mia memoria.

Le sfoglio una ad una e rivedo, con gli occhi della sorpresa, filari di cipressi allineati che mi accompagnano nel viaggio, belli, ordinati, verde-scuro, sembrano non volermi lasciare; poi, in un'altra cartolina rivedo prati colorati sfilare sotto il mio sguardo e colgo macchie rosse composte da papaveri rossi, così esili e delicati ma dignitosamente eretti nel bel mezzo dell'erba, quasi a pretendere di essere guardati da distratti osservatori.

Il treno sferraglia su verso il Montefeltro, colline ondulate, dolci, onde di un verde dominante, poi scopro che quel verde non è unico, via via altri verdi si distinguono su queste colline che scorrono a fianco del treno, dal lime al pallido, dallo smeraldo allo scuro, a tratti si mescolano e convivono tra loro in un grande ballo in un giorno di festa. Quel verde scorre sotto i miei occhi per molti chilometri, annullando quasi dalla mia vista qualche grigia strada provinciale che appena si intravede sottostante, il verde è più forte, è il colore della speranza, della rinascita, della giovinezza e della meditazione, è il vestito della natura. Prosegue il treno, un laghetto azzurro riflette il colore del cielo in quella giornata tardo primaverile, un cormorano sembra planarci sopra poi si rialza in volo anche lui verso la sua destinazione, come me e mio padre che in reciproco silenzio attendiamo di raggiungere la nostra meta che è ancora lontana.

La stazione di Falconara è l'ultima, scendiamo, la vista ritorna in quella che gli umani hanno costruito solo per se stessi, ferro, cemento, vetro, marmo!

Prendiamo la corriera per Pesaro e in un susseguirsi di paesaggi dai colori più disparati, l'azzurro infinito del mare ci appare dal finestrino di destra, qualche increspatura biancastra e lucente crea movimento su quella tela che nessun pittore potrà mai con tale perfezione riprodurre.

Si riparte dopo aver fatto il cambio di corriera, direzione Carpegna, finalmente, la Contea dei principi Falconieri di Carpegna, che condividono le stesse origini con i conti di Montefeltro e i Duchi di Urbino, già dal 1685, alle falde dell'alto monte

omonimo dista solo una cinquantina di chilometri, dal finestrino aperto entra un'aria frizzante, pulita, rigenerante, sento in essa qualcosa di salutare, di familiare, il sapore del latte di mia madre, il profumo dei suoi capelli, i miei primi vagiti. Respiro a pieni polmoni quell'aria incontaminata e il desiderio, la necessità di scendere è forte e coniugare con essa anche la pace, il silenzio di quella sconfinata vista di colline che degradano dolcemente giù fino a valle trascinando con sé innumerevoli colori che sfumano all'orizzonte.

Il cartello già s'intravede a poche centinaia di metri, stiamo entrando nel Parco Regionale Naturale di Sasso Simone e Sasso Simoncello, di una ricchezza naturalistica unica e di fossili e minerali rarissimi raccolti nel museo al centro della cittadina nel "Giardino di Mezzanotte".

Ecco che la corriera si ferma finalmente a via Roma e scendiamo. Siamo arrivati, ancora cento metri e siamo a casa.

La fontana seicentesca sulla piazza sgorga ininterrottamente, da sempre, acqua fresca, dissetante, tutto mi sembra eterno, intoccabile, rassicurante e familiare, bevo dalla cannella un po' d'acqua, quasi in un rito ancestrale poi guardo in alto, s'intravede il Cippo, a metà strada tra il paese e la montagna.

Ah, il Cippo, con il suo monumento al grande campione di ciclismo Pantani, che si allenava su quella dura salita che ti porta in cielo, curve e poi curve, un grande serpente d'asfalto che taglia la grande foresta in due. Arrivati in alto si può visitare il Museo della Pineta, ricavato da una ex-casa forestale, in cui è possibile osservare, ascoltare e toccare i "segni" caratteristici del bosco che ricopre il monte Carpegna: registrazioni audio dei versi degli animali selvatici, segni distintivi degli animali che popolano il bosco, stratigrafia delle piante e tante altre piccole curiosità.



Museo del Fungo

Salendo intorno agli 800 metri il bosco ti parla con i suoi cerri, la roverella, l'orniello, l'acero campestre e napoletano, la sanguinella, il corniolo, il nocciolo ma soprattutto il carpino nero, molto diffuso nel bosco, dal latino "silva carpineae", che diede il nome a Carpegna, poi salendo intorno ai mille metri la vegetazione cambia e ti mostra i suoi

gioielli, il faggio, l'acero di monte, l'acero riccio, il maggiociondolo alpino, l'agrifoglio, i pini neri d'Austria. Nel suo territorio Carpegna vanta un importante Museo del Fungo, che raccoglie oltre duecento ceppi in gesso riproducenti le specie più comuni dei funghi del territorio del Montefeltro.

In autunno, tra l'altro, nel suo territorio, località San Sisto, ormai da anni si svolge a livello regionale un'importante Mostra Micologica con funzione didattica dalla quale partono sentieri didattici che entrano nella adiacente riserva micologica e nel Parco Sasso Simone e Sasso Simoncello, in una apoteosi conclusiva attraverso la Festa del Fungo che si svolge dall'ultima domenica di settembre alla prima domenica di ottobre, nella quale si espongono le essenze erboree tipiche delle zone di raccolta.

Questa è la mia Carpegna ma con tanto altro e qui mi sento a casa.

Marcello Soro



Sasso Simone sulla cui sommità fu costruita nel 1562 la “Città del sole”



In ricordo di Luigi Pertici

Luigi non c'è più!

Sembra veramente ieri quando i suoi gli avevano regalato un corso di micologia per il suo compleanno. Ha cominciato così nel 1999 e si è appassionato subito alle piacevoli e rilassanti attività naturalistiche svolte in modo quasi pionieristico, ma con tanta passione e competenza, da un piccolo gruppo di persone che si erano ritrovate intorno a Sandro Ascarelli ed Egidia Nocchi, per dar vita ad un'associazione micologica e botanica che prese il nome di Nuova Micologia.

Luigi ha svolto la sua attività lavorativa come ferroviere e, avendo passato gli ultimi anni di servizio nello scalo di San Lorenzo, ha intravisto subito la possibilità di aggregare le competenze della nostra Associazione con le risorse umane e materiali del Dopolavoro ferroviario, cogliendo al volo l'opportunità di utilizzare il locale della sezione di San Lorenzo anche come sede di Nuova Micologia. Ha iniziato così a tessere le fila per arrivare ad accordi e compromessi, a partire dalla programmazione di corsi e seminari a carattere micologico in nome di Nuova micologia e del Dopolavoro ferroviario. Negli ultimi anni ha dedicato gran parte delle sue giornate e della sua attenzione alla nostra Associazione ed in particolare alla sede di San Lorenzo. Ha sempre cercato di renderla più accogliente, sovrintendendo alla pulizia periodica, alla ristrutturazione e alla dotazione di tutto ciò che occorre per i corsi e per le riunioni.

Era una delle colonne portanti di questa bella "casa" che è Nuova Micologia. Ricoprendo il non facile ruolo di Tesoriere ha tenuto per anni, in modo impeccabile, la contabilità dell'Associazione ed ha organizzato egregiamente escursioni e soggiorni (Oasi di Ninfa, Anghiari e Monterchi, Monclassico ed altre).

A marzo Luigi ci ha lasciato in modo silenzioso e discreto, purtroppo, per il blocco generale dovuto all'emergenza sanitaria, senza nemmeno l'ultimo saluto degli amici e conoscenti che gli hanno voluto bene e che non lo dimenticheranno. Per ricordarlo sempre con affetto e gratitudine, abbiamo deciso, in accordo con il Dopolavoro ferroviario, di intitolargli la sede di San Lorenzo per la quale Luigi ha dato tanto e che ci ha lasciato in uso come bene comune inestimabile. Grazie Luigi!

Da tutti i soci di Nuova Micologia.



Nel corso di questi lunghi mesi di distanziamento, un altro amico della Scienza e della Micologia ci ha lasciato. Il dott. Andrea Brunori, che molti di noi hanno avuto la fortuna di conoscere o semplicemente di frequentare saltuariamente, è deceduto lo scorso maggio.

Appassionato studioso e profondo conoscitore della materia micologica, aveva dato alle stampe diversi Saggi, tra i quali il più recente "I funghi nella Storia" (in collaborazione con A. Cassinis).

Tra i soci fondatori dell'AMER, in stretto legame di amicizia e condivisione con un'altra colonna della Micologia romana, il nostro principale ispiratore Sandro Ascarelli, Andrea Brunori veniva puntualmente in visita alle Mostre micologiche organizzate da Nuova Micologia.

Un abbraccio di amichevole vicinanza al nipote e nostro associato Paolo Avetrani.

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

Le dimensioni della nostra sede operativa non consentono la ripresa delle conversazioni e degli incontri senza dover imporre una riduzione dell'afflusso dei soci frequentatori. Si è pertanto deciso, per il secondo semestre dell'anno, di non effettuare in sede le conversazioni e gli approfondimenti del lunedì, salvo diverse disposizioni normative che, mutato il rischio di contagio, riducano o eliminino le attuali limitazioni. Verranno comunque organizzati due corsi di formazione micologica con un numero ridotto di partecipanti, come più avanti precisato.

Per continuare, comunque, ad offrire agli associati una serie di incontri ed approfondimenti sui temi micologici, botanici, naturalistici, stiamo valutando la possibilità di effettuare *on line* le conferenze in argomento, con l'uso di apposite applicazioni, quali Zoom o simili, che consentano di assistere "da remoto". Tali eventi verranno tempestivamente comunicati mediante posta elettronica.

La sede di via dello Scalo San Lorenzo, da settembre, **rimarrà aperta il lunedì dalle 17 alle 19** per le attività di segreteria e tesoreria e per l'assistenza ai soci nella determinazione delle raccolte fungine e botaniche effettuate nel week-end.

MOSTRA MICOLOGICA

Sicuramente gli aspetti organizzativi saranno profondamente condizionati dall'emergenza sanitaria, anche sulla base delle disposizioni che ci verranno impartite dalla Direzione della Casa della Cultura – Villa De Santis, nel Parco Casilino-Prenestino, dove l'evento si svolgerà anche quest'anno. Ci auguriamo che a novembre (week end del 7 e 8) sia comunque possibile effettuare la manifestazione, ormai tradizionale appuntamento per la nostra associazione. Sarà, in ogni caso, necessario regolare l'afflusso dei visitatori per evitare il contatto fra loro e con i nostri soci; anche durante la fase di determinazione delle specie raccolte e della loro disposizione sui tavoli dovrà essere applicato il pieno rispetto delle disposizioni generali per la sicurezza.

I nostri corsi

Saranno due i corsi di formazione finalizzati al conseguimento dell'attestato che autorizza la raccolta dei funghi epigei nel Lazio (L.R. 32 del 5/8/1998).

1° corso. Le lezioni si svolgeranno nei giorni 14/16/18/21/23/25 settembre 2020 dalle ore 17.10 alle ore 19.30, presso la sede operativa di via Scalo San Lorenzo 16, Roma.

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 giovedì 10 settembre dalle ore 17.00 alle ore 19.00 presso la sede suddetta, sino al limite massimo di 12 partecipanti.

2° corso. Le lezioni si svolgeranno nei giorni 16/18/20/23/25/27 novembre 2020 dalle ore 17.10 alle ore 19.30, presso la sede operativa di via Scalo San Lorenzo 16, Roma.

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 12 partecipanti.

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

Le nostre escursioni

Si ribadisce che l'Associazione non assume responsabilità per eventuali danni a cose e/o persone che si verificassero nel corso dell'evento.

L'emergenza sanitaria non impedisce di svolgere le attività all'aperto, come le nostre escursioni didattiche, nel rispetto delle regole di distanziamento, ma ci sconsiglia di organizzare, come spesso in passato, il pranzo al termine della mattinata. La consueta lezione sulle specie micologiche e/o botaniche raccolte, inoltre, non potrà svolgersi con le solite modalità, ma dovrà tener conto delle regole di distanziamento fisico previste.

Viene fornito un sommario elenco delle escursioni/eventi che contiamo di effettuare. Conferme e dettagli verranno comunicati mediante le consuete newsletter.

26/9/2020: Collegiove; micologo Antonio Mallozzi; organizzatore Fausto Museo.

10/10/2020: Trevignano; micologa Alessandra Coppola; organizzatore Carmelo Murabito.

9/10/11 oppure 16/17/18 ottobre 2020: week end micologico. Si sta individuando la località più indicata; sono al vaglio Nocera Umbra e Badia Prataglia. Micologa Alessandra Coppola.

31/10/2020: Manziana; micologo Amedeo Schipani; organizzatore Achille Olivieri.

14/11/2020: Priverno; micologo e organizzatore Andrea Gazzillo.

28/11/2020: Santa Severa; micologo Andrea Traversi; organizzatore Carmelo Murabito.

5/12/2020: Bosco Trecancelli di Nettuno, micologo Paolo Avetrani; organizzatore Claudio Prandi.

13/12/2020: Pranzo sociale per scambiarsi gli auguri di Natale, ferma restando la necessità di individuare una struttura di ristorazione in grado di rispettare le disposizioni di sicurezza in vigore in tale periodo.



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 e per il 2021.

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 VENTI – Secondo 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

