

Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia

Numero 24

Secondo semestre 2022



INDICE

	pag.
Editoriale	3
Naturalmente ... FUNGHI	
<i>Cyanoboletus pulverulentus</i>	4
<i>Hydropus floccipes</i>	6
<i>Leucangium carthusianum</i>	7
<i>Gymnopilus penetrans</i>	9
... e sono venti!	11
Week end botanico al lago di Bolsena	12
Settimana naturalistica in Sardegna	13
Concorso fotografico 2020-21	18
Schede: Le erbe dei nostri campi, <i>Sambucus nigra</i>	20
L'angolo delle ricette	21
Orchidee selvatiche	22
<i>Nigella damascena</i>	24
Ospiti illustri: Dafne Chanaz	25
Le attività del secondo semestre 2022	
Lunedì al circolo	28
Corsi di formazione	29
Escursioni didattiche	29



In prima di copertina:

Cantharellus tubaeformis (Fr.) Quéf.

Dettaglio della foto "Family" di Enzo Ferri, in concorso nella sezione micologica del 2020-21. E' una specie affine a *Craterellus lutescens* (la celebre "finferla") e ne ricalca le caratteristiche di commestibilità.



In ultima di copertina:

Tordylium apulum L.

Dettaglio della foto "Accoglienza" di Enzo Ferri, in concorso nella sezione botanica del 2020-21. E' una specie della famiglia Apiaceae, il cui nome volgare è "Ombrellini pugliesi".

*C*are amiche e cari amici,

stiamo faticosamente superando la pandemia da Covid 19, anche se non ne siamo completamente fuori, in quanto ancora molte persone vengono contagiate. L'aspetto positivo è che il quadro clinico è modesto, con sintomi generalmente di scarsa entità e di breve durata. C'è da sperare che non insorgano varianti più pericolose; comunque le conoscenze scientifiche hanno fatto passi da gigante e le armi a disposizione per combattere questo virus sono sempre più efficaci.

Detto questo, passiamo a esaminare ciò che abbiamo realizzato nel primo semestre.

- In marzo abbiamo tenuto il corso su "Le erbe alimentari" preparato dal nostro bravissimo Paolo Lavezzo e presentato anche con la mia collaborazione.
- In aprile abbiamo realizzato finalmente il weekend botanico sul lago di Bolsena e all'Orto botanico di Viterbo, con grande successo di partecipanti e molta soddisfazione per la riuscita dell'evento, organizzato magistralmente dalla nostra Maria Teresa Restaino.
- Sempre in aprile, il 28, siamo riusciti a fare l'assemblea generale durante la quale abbiamo eletto il Presidente (Amedeo Schipani), il Vice-Presidente (Achille Olivieri), scaduti nella carica da tempo. Inoltre sono stati rinnovati molti consiglieri.
- Sono state fatte alcune escursioni per funghi (a Monte Romano per ferlenghi e a Prataglia per prugnoli), con scarsissima raccolta. Altre escursioni sono state annullate per mancanza di pioggia.
- Abbiamo visitato il Bunker del Monte Soratte.
- Abbiamo fatto un viaggio di una settimana nella meravigliosa e affascinante Sardegna, organizzato con cura e dovizia di posti stupendi dal nostro socio Ivan Meloni, di cui potete leggere il resoconto nelle pagine interne ad opera di Achille Olivieri.

Anche riguardo gli incontri del lunedì siamo andati abbastanza bene.

- Premiazione del concorso fotografico.
- Presentazione del genere *Tricholoma* in due incontri ad opera del nostro giovanissimo socio e prossimo micologo Matteo Bevilacqua.
- Presentazione del genere *Agaricus* ad opera della micologa Alessandra Coppola.
- Presentazione de "I funghi primaverili" ad opera del micologo Enzo Ferri.
- Presentazione del genere *Amanita* ad opera del micologo Andrea Traversi.
- Approfondimento sui Tartufi effettuato dal micologo Achille Zuchegna.
- Lezione sul Macrobiota ad opera del biologo nostro socio Antonello Senni.
- Conversazione su alcune Erbe aromatiche particolari da parte del nostro socio Renato Lotti, con ricco buffet di prova.
- Approfondimento sulla fotografia Macro fatta dal nostro segretario Antonio Lavagno.

Cosa ci proponiamo per il semestre prossimo? Ovviamente speriamo di riuscire a realizzare le nostre iniziative con maggior facilità: il dettaglio è riportato nelle pagine di questa rivista. E' importante sottolineare due iniziative:

- La settimana micologica, che quest'anno si farà a Folgaria (TN) dal 28/8 al 4/9, impreziosita dalla presenza della nostra micologa Alessandra Coppola.
- La mostra micologica, nostro fiore all'occhiello, che organizzeremo il 5 e 6 novembre nella Casa della Cultura a Villa de Sanctis nel parco Casilino-Labicano (stessa sede degli ultimi anni).

Saluto tutti voi cordialmente e vi faccio tanti auguri per le vacanze estive. Ci rivedremo a Folgaria con chi parteciperà, oppure da settembre in poi.

Amedeo Schipani



Naturalmente... FUNGHI

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

Cyanoboletus pulverulentus (Opat.) Gelardi, Vizzini & Simonini

Sinonimi:

Boletus pulverulentus Opat

Xerocomus pulverulentus (Opat.) E.-J. Gilbert

Sistematica

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Agaricomycetes**

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Genere **Cyanoboletus**

Specie ***Cyanoboletus pulverulentus***



Cappello 60 – 100 (130) mm, non molto carnoso, inizialmente globoso; orlo regolare, a volte lobato ed involuto; cuticola liscia e vellutata, con colorazione solitamente brunastre, raramente gialla.

Tubuli e Pori tubuli poco lunghi, giallastri; pori inizialmente minuti, ma presto angolosi, viranti violentemente al blu scuro al tocco.

Gambo 15-30 x 40-90, sodo, slanciato, cilindrico, attenuato alla base, di colore giallo, privo di reticolo, con frequenti colorazioni rosse alla base, rapidamente e violentemente imbluente alla manipolazione.

Carne soda e compatta, al taglio e al tocco virante al blu scuro; con odore fungino e sapore dolciastro.

Habitat cresce nei boschi di latifoglie e conifere, frequente nei parchi e giardini.

Commestibilità discreto commestibile, ma non molto attraente per il violento viraggio.

Note riconoscibile per la taglia piccola o appena media, la totale assenza di reticolo sul gambo ed il viraggio veloce e violento al taglio, la carne diventa blu-nerastra, ma con il tempo tende a ridivenire giallastra.

Osservazioni *Cyanoboletus* è un nuovo genere della Famiglia delle Boletaceae. Il nome deriva dal greco antico "Cyano" che significa blu, per il forte viraggio al blu scuro degli sporofori al taglio o alla manipolazione. Circoscritto nel 2014 comprende 6/7 specie. La specie tipo è *Cyanoboletus pulverulentus*.



DESCRIZIONE ORIGINALE:

Basidiomi pileato-stipitati con imenoforo tubulo-poroide, epigei, da piccoli a medio-piccoli, senza velo; pileo da tomentoso a glabro, secco o leggermente appiccicoso; imenoforo da adnato a depresso attorno al gambo, da giallo a verde oliva; superficie del gambo da liscia a pruinosa, rigata trasversalmente-scissurata o occasionalmente reticolata; carne giallastra, spesso con sfumature rossastre alla base; tessuti che virano istantaneamente dal blu indaco scuro al blu-nerastro quando maneggiati o intaccati; sapore mite; sporata in massa bruna/oliva.

Enzo Ferri

Bibliografia:

- Atlante fotografico dei Funghi d'Italia - Consiglio G., Papetti C., Simonini G. - AMB Trento
- Funghi d'Italia - Boccardo F., Traverso M., Vizzini A., Zotti M. (Zanichelli)

---ooOoo---



Servizio ai Soci. Desideriamo ricordare che presso la sede è possibile acquistare libri micologici e botanici, tra i più apprezzati e prestigiosi nel panorama divulgativo e scientifico del settore, a prezzi inferiori a quelli di copertina. Info: Fausto Marino Museo 3383654652.

Hydropus floccipes

(Fr.) Singer 1962, Sydowia 15 (1-6):66(1962) [1961]

Sinonimi:

Agaricus floccipes
Mycena floccipes
Marasmiellus floccipes
Hemimycena floccipes

Sistematica

Regno **Fungi**
Divisione **Basidiomycota**
Classe **Agaricomycetes**
Ordine **Agaricales**
Famiglia **Tricholomataceae**
Specie **Hydropus floccipes**



Descrizione macroscopica:

Cappello di piccole dimensioni 2-4 cm, con tipico umbone acuto, superficie pileica liscia, di color grigio-nerastro negli esemplari giovani poi sbiadente al grigio-biancastro soprattutto al margine.

Lamelle intercalate da lamellule, completamente bianche annesse al gambo.

Gambo slanciato, spesso radicante, esile, finemente decorato da granuli nerastri. Alla base spesso sono presenti residui miceliari biancastri.

Carne di consistenza fragile, odore e sapore irrilevanti.

Habitat: specie lignicola che cresce prevalentemente in ambiente mediterraneo. (Le nostre raccolte sono state effettuate su tronco morto di *Quercus cerris* e *Quercus ilex* in provincia di Roma)

Descrizione microscopica:

Spore 6.5-7.0 x 5.5-6.5 globose, con apicolo evidente, ialine, non amiloidi.

Basidi in maggioranza tetrasporici.

Cheilocistidi da subcilindrici a lageniformi.

Pleurocistidi lageniformi o claviformi con o senza contenuto cristallino all'apice.

Caulocistidi claviformi, irregolari, sinuosi, riuniti in gruppi.

Pileipellis di tipo cutis formata da ife filamentose, GAF presenti in tutti i tessuti.

Note: piccola specie con portamento micenoide caratterizzata dal colore grigiastro \pm scuro, dalla presenza di un umbone acuto, dall'assenza di odori e sapori particolari e dalla crescita su tronchi soprattutto di querce in ambiente mediterraneo.



Matteo Bevilacqua

Ritrovamento di *Leucangium carthusianum* (Tul. & C. Tul.) (=*Picoa carthusiana*) nel sud-Italia

Classificazione scientifica

Regno: *Fungi*

Divisione: *Ascomycota*

Classe: *Pezizomycetes*

Ordine: *Pezizales*

Famiglia: *Morchellaceae*

Genere: *Leucangium*

Specie: *Carthusianum*

Il *Leucangium carthusianum* è una specie comunemente nota come tartufo nero dell'Oregon, diffuso prevalentemente nella regione nord-occidentale del Pacifico del Nord America, dove cresce in associazione ectomicorrizica con l'abete di Douglas e considerato un buon commestibile.

Prima classificato nel genere *Picoa* Vittad. nel 1862 poi spostato nel genere *Leucangium* a causa delle notevoli protuberanze presenti ai poli delle spore. Segnalato in Italia, per la prima volta nel 1984 da Montecchi e Lazzari e successivamente da Gori, nel 1997. L'ultimo ritrovamento che segnaliamo è avvenuto in Campania tra i comuni di Nusco (Av) e Bagnoli Irpino (Av) nel dicembre del 2021 in un bosco di Abeti.

In Europa è stato segnalato in Polonia (Mleczko et al. 2020), in Francia (Mattirolo, 1938), in Grecia (Konstantinidis, 2016), in Ungheria (Bratek et al., 2013), in Romania (Moreno et al., 2000), ed in Svizzera (Roussy, 1939) mentre in Cina pochi anni fa (2018) una nuova specie è stata ritrovata e denominata *Leucangium carthusianum* var. *purpureum* caratterizzata da un peridio di colore violaceo (Chen e Fan 2018).

Descrizione della specie:

Caratteri macroscopici

Ascocarpi: 2-8 cm di Ø da ipogei a semiipogei, irregolarmente globosi, gibbosi, color viola-porpora bruno scuro quasi nero;

Peridio: sottile, apparentemente liscio, granuloso feltrato, pseudo-parenchimatrico spesso 1 mm, molto aderente alla gleba con peli bassi e minuti;

Gleba: finemente granulosa quasi omogenea, carnosa, color latte o bianco-crema con venature ocra giallino pallido che la suddividono in aree fertili. Sotto il peridio è visibile una zona rossastra;

Odore: aromatico, forte da melone acerbo, ricorda un po' quello della *Russula foetens*, per qualcuno assomiglia ad un aroma di ananas;



Ascocarpo, Gleba, Asco e spore

Ecologia: *L. carthusianum* è simbiote di conifere, generalmente nei rimboschimenti misti (ad esempio faggeta-abetata), Tra le specie in particolare si segnalano *Abies alba*, *Pinus sylvestris* e probabilmente *Picea abies*. Negli Stati Uniti, la specie è nota per micorrizzare con *Pseudotsuga mensiezi*;

Caratteri microscopici

Aschi: da ellissoidali a globosi brevemente pedunculati 80-130 x 60-100 µm contenenti da 5 a 8 spore irregolarmente disposte;

Spore: molto grandi 65-80 x 20-35 µm. Da citriniformi a leggermente fusiformi, lisce, a parete spessa e con papille alle estremità, ialine, con grossa guttula centrale e granulosità protoplasmatiche ai poli.

**Michele Caputo¹, Angelo Maria Di Lascio², Noemi Iuorio²,
Pasquale Santalucia³, Luca Branca³**

1- Consorzio dell'Osservatorio dell'Appennino Meridionale via Giovanni Paolo II,
132-84084 Fisciano (Sa) - caputomichele1986@libero.it

2- Asso Tartufai Campania

3-Regione Campania-Settore Foreste

Bibliografia e sitografia

Bratek, Z., Merenyi, Z. & Varga, T., 2013. — Changes of hypogeous funga in the Carpathian- Pannonian region in the past centuries. *Acta Mycologica*, 48 (1), p. 33-39;

Chen M., Fan L., 2018. *Leucangium carthusianum* var. *purpureum*, a new purple truffle from China. *Phytotaxa* 347 (2): 165–175;

Gori L.,1997: Tre ipogei non comuni della Lucchesia: *Wakefieldia macrospora*, *Hymenogaster lycoperdineus* e *Picoa carthusiana*. Bollettino Gruppo Micologico G. Bresadola - Nuova Serie, 40 (2-3): 239-249;

<http://www.indexfungorum.org/names/NamesRecord.asp?RecordID=823864>

<http://www.ambmuggia.it/forum/topic/4187-picoa-carthusiana-tul-1851/>

Konstantinidis, G., 2016. *Leucangium carthusianum* (Tul. & C. Tul.) Paol. Site internet www.manita.gr [consulté le 20/04/2017];

Mattiolo, O. 1938. — glanures hydologiques françaises. Bulletin de la Société mycologique de France, 54 (1), p. 23-28;

Montechi, A. & Lazzari, G. 1984. — Invito allo studio dei funghi ipogei. Bollettino del Gruppo Micologico G. Bresadola di Trento, 27, p. 100-116;

Moreno, G., Diez, J. & Manjon J. L., 2000. — *Picoa melospora* sp. nov. (Pezizales) from the Iberian Peninsula. Bulletin semestriel de la Fédération des associations mycologiques méditerranéennes, 18, p. 87-92;

New Records of Rare Hypogeous Fungi from Poland (Central Europe) Piotr Mleczko, Maciej Kozak, Filip Karpowicz *Acta Mycologica*2020 / Volume 55 / Issue 2 / Article 5529;

Roussy, T. 1939. — Notes sur un hypogé. Bulletin de la Fédération des Sociétés mycologiques de la Suisse Romande, 1, p. 6-12;

Van Vooren N., 2017. *Leucangium carthusianum* (Pezizales), la truffe de Chartreuse découverte en Auvergne. Bull. mycol. bot. Dauphiné-Savoie- n° 226(2017) / p. 33-38.

***Gymnopilus penetrans* (Fr.) Murrill (1912)**

Un piccolo basidiomicete molto comune ed a larga diffusione territoriale, a tipica crescita lignicola nel periodo estivo-autunnale: *Gymnopilus penetrans*, protagonista della nostra "Riflessione Micologia", si lascia facilmente riconoscere per la crescita di numerosi esemplari che spesso invadono, colonizzandoli, i tronchi di conifere in fase di degradazione.

Genere *Gymnopilus* P. Karst

Bidr. Känn. Finl. Nat. Folk 32: XXI (1879)

Al Genere, la cui specie tipo è *Gymnopilus liquiritiae* (Pers) P. Karst, appartengono basidiomi lignicoli a nutrizione saprotrofica, a crescita singola o cespitosa, omogenei, di taglia da piccola a grande, con cappello convesso, non striato, con colori variabili da giallo ocra a giallo dorato a bruno aranciato, viscoso a tempo umido; imenoforo non asportabile formato da lamelle adnate (quando risultano inserite sul gambo per tutta la loro altezza) o appena smarginate (quando si inseriscono sul gambo formando una piccola ansa concava). Il velo generale è sempre assente mentre in alcune specie rimangono tracce di velo parziale sotto forma di cortina o anello. Le spore in massa si caratterizzano per colorazione bruno-ruggine.

***Gymnopilus penetrans* (Fr.) Murrill**

Mycologia 4 (5): 254 (1912)

Basionimo: *Agaricus penetrans* Fr.(1815)

Accentazione: *Gymnopilus pénetrans*

Etimologia: *Gymnopilus* da greco γυμνός (*gymnós*) = nudo e da πῖλος (*pilos*) = cappello, ovvero con il cappello, privo di ornamentazioni. *Penetrans* da pénetro, ovvero penetrante, per la capacità di penetrare nel substrato di crescita.

Posizione sistematica: classe *Basidiomycetes*, ordine *Agaricales*, famiglia *Hymenogastraceae*, genere *Gymnopilus*.

Principali sinonimi: *Dryophila penetrans* (Fr.) Quél.(1886); *Flammula penetrans* (Fr.) Quél. (1886); *Naucoria penetrans* (Fr.) Henn. (1898); *Fulvidula penetrans* (Fr.) Singer (1937); *Flammula croceolamellata* Pilát (1939); *Flavidula croceolamellata* (Pilát) Romagn. (1944).

Descrizione macroscopica

Cappello di piccole-medie dimensione (da 2 a 5-6 cm), inizialmente emisferico poi, verso la maturazione, convesso e, infine, disteso, spianato. Superficie asciutta, glabra, liscia, con colorazione variabile dal fulvo-giallastro al giallo-arancio fino ad arancione più o meno carico, tipicamente macchiata di rosso ruggine. Margine regolare, liscio, intero, acuto. **Imenoforo** a lamelle fitte, adnate o smarginate, inizialmente biancastre, poi gialline, tendenti a macchiarsi di rosso ruggine verso la maturazione. **Gambo** cilindrico, leggermente ingrossato alla base dove è ricoperto da fioccosità biancastra più o meno evidente, superficie striata, fibrillosa, di colore giallo chiaro, giallo-ocraceo; farcito all'interno; a volte con zona pseudoanulare di colore ruggine nella parte superiore. **Carne** sottile, tenace, biancastra nel cappello, crema nel gambo. **Odore** nullo. **Sapore** amaro.

Habitat

specie molto comune, lignicola, a larga diffusione territoriale, fruttifica fino a tardo autunno in numerosi esemplari spesso a crescita cespitosa che colonizzano tronchi e rami di aghifoglie (generalmente *Pinus*) in fase di degradazione.

Commestibilità

NON commestibile

Caratteri differenziali

Si riconosce con una certa facilità per la crescita in numerosi esemplari su residui degradati di conifere ed anche sulle pigne sparse sul terreno; per le piccole dimensioni; per il colore fulvo-giallastro; per le lamelle chiazzate di rosso ruggine negli esemplari adulti.

Specie simili

- ***Gymnopilus hybridus*** (Gillet) Maire (1933)

Differisce per l'assenza di chiazze colore ruggine sulle lamelle; per le tracce residuali di anello cortiniforme sul gambo;

- ***Gymnopilus sapineus*** (Fr.) Murrill (1912)

Differisce per il cappello fibrilloso-squamuloso; per le lamelle di colore giallo oro; per il gambo di colore giallastro con sfumature brune verso la base assottigliata e ricoperta da residui velari cortiniforme.

- ***Gymnopilus spectabilis*** (Weinm.) A.H. Smith (1949) [nome corrente ***Gymnopilus junonius*** (Fr.) P.D. Orton (1960)]

Specie che spesso raggiunge dimensioni notevoli, si possono confondere solo gli esemplari di piccole dimensioni che, in ogni caso, si distinguono per la presenza di anello sul gambo e per la tipica crescita su aghifoglie.

- ***Hypholoma fasciculare*** (Huds.) P. Kumm. 1871

Differisce per la tipica crescita cespitosa; per la colorazione del cappello appiattito con colorazione più gialla; per le lamelle di colore verdastro.

Angelo Miceli

Foto: Angelo Miceli

Bibliografia di approfondimento

- **Consiglio Giovanni, Papetti Carlo**, 2003: *Atlante Fotografico dei Funghi d'Italia*, Vol. 2 (prima ristampa). A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Trento. I
- **Boccardo Fabrizio, Traverso Mido, Vizzini Alfredo, Zotti Mirca** - 2008: *Funghi d'Italia*. (ristampa 2013). Zanichelli, Bologna. I
- **Della Maggiore Marco, Pera Umberto**, 2021: *Funghi in Toscana*. AGMT (Associazione Gruppi Micologici Toscani). La Pieve Poligrafica, Villa Verrucchio (RN). I
- **La Chiusa Lillo**, 2021: *Guida ai funghi d'Europa*. Il Castello Srl, Cornaredo (MI). I
- **La Spina Leonardo**, 2017: *Funghi di Sicilia Atlante illustrato*. Tomo II. Eurografica, Riposto (CT) - I
- **La Spina Leonardo, Signorino Carmelina**, 2018: *I funghi di Santo Pietro, antico bosco di Sicilia*. Eurografica S.r.l. Riposto (CT). I
- **Moser Meinhard**, 1980: *Guida alla determinazione dei funghi*. Art Grafiche Saturnia. Trento, I
- **Oppicelli Nicolò**, 2020: *Funghi in Italia*. Erredi Grafiche Editoriali. Genova. I

Sitografia

- **Acta Plantarum** (ultima consultazione, febbraio 2022): *Etimologia dei nomi botanici e micologici e corretta accentazione*. <https://www.actaplantarum.org/etimologia/etimologia.php>
- **IF** (ultima consultazione, febbraio 2022), Index Fungorum database www.indexfungorum.org
- **MB** (ultima consultazione, febbraio 2022), Mycobank database. Fungal databases, Nomenclature e Special Banks. www.mycobank.org
- **MicologiaMessinese** (ultima consultazione, febbraio 2022) www.micologiamesinese.it

... E SONO VENTI!

La storia delle Mostre micologiche di Nuova Micologia si sovrappone alla figura delle persone che nel tempo si sono spese per la riuscita dell'evento più rilevante dell'anno per la nostra Associazione. Molte di loro non sono più fisicamente tra noi ma, nel ricordo e nell'esempio, sono tuttora presenti e partecipi dei nostri sforzi. La Mostra di Nuova Micologia non può non essere associata al ricordo di chi non è più: Sandro Ascarelli, Angelo Rambelli, Egidia Nocchi, Silvio Serbassi, Luigi Corbò, Luigi Pertici, Renato Fortunati, Pino Conserva, Gabriella Cruciani, Nazar Bonferraro. E a quello di chi speriamo di rivedere, prima o poi: Vincenzo Migliozi, Licia Alpago Novello, Federica Costanzo, Matteo Gelardi, Fabio Sebastianelli, Achille Zuchegna, Francesco Tozzi.

La mia esperienza di questo evento di divulgazione micologica inizia con la Mostra organizzata al Casilino presso il Casale Garibaldi, che fui invitato a visitare nel momento in cui muovevo i primi passi nell'approccio scientifico ai funghi. Bisogna considerare che, soprattutto per chi è impegnato nella propria formazione micologica, l'esposizione di qualche centinaio di specie rappresenta una formidabile occasione di crescita e di studio, esponenzialmente amplificata dalla presenza di micologi di fama ed esperienza.

Diventare micologo ed entrare a far parte di Nuova Micologia sono state le tappe successive. Alle mostre susseguitesi nel tempo ho portato funghi, mi è capitato di dare una mano a chi determinava le specie da esporre e impuntarmi su quelle troppo complicate da riconoscere macroscopicamente, con un coinvolgimento via via crescente, fino all'essere "promosso" Responsabile Scientifico della mostra.

Negli anni la Mostra ha "traslocato" in sedi sempre più belle e prestigiose: dalla Casina delle Civette a Villa Torlonia, alla Cascina Farsetti a Villa Pamphili e poi alla straordinaria Aranciera del Semenzaio di San Sisto. In una occasione abbiamo allestito una mostra a Carbognano, nel Viterbese, con gli amici del gruppo locale. Tutte queste ambientazioni hanno procurato notevole visibilità e richiamato qualche migliaio di visitatori alle nostre mostre: il tratto che le ha sempre caratterizzate è il grandissimo impegno di un gran numero di associati per la migliore riuscita della manifestazione. Anche se il numero di visitatori o di specie esposte non è sempre stato all'altezza delle aspettative, la dedizione di tutti coloro che vi hanno collaborato sono sempre stati il meglio che potessimo mettere in campo.

L'ultimo "approdo" per l'allestimento della Mostra è stata la Casa della Cultura all'interno di Villa De Sanctis: struttura ideale per adeguatezza degli spazi espositivi e accessibilità da parte del pubblico. Malgrado le difficoltà organizzative, saremo al Casilino anche quest'anno per la ventesima edizione. E cercheremo, tutti, di rinsaldare il patto di collaborazione che ci unisce da anni: inviteremo gli amici a venirci a trovare, a portarci funghi da esporre e ad aiutarci a dargli un'identità; ci spenderemo per accogliere i visitatori, per suscitare il loro interesse, per accendere la curiosità dei più piccoli sulle caratteristiche più intriganti dei funghi; cercheremo come sempre qualche nuovo amico che ci possa dare una mano negli anni a venire, qualcuno a cui passare lo stesso testimone ricevuto da altri, qualche anno fa.

Sarebbe molto gratificante, in futuro, riuscire a trasformare la Mostra di Nuova Micologia, in una manifestazione che coinvolgesse e valorizzasse più associazioni, in uno sforzo collettivo che possa rinsaldare il sentimento di collaborazione tra realtà associative accomunate dagli stessi scopi ma ancora troppo arroccate nella difesa di interessi di parte. Una mostra micologica è soprattutto un evento divulgativo e promozionale ma resta comunque un momento di crescita e di condivisione per chi lo realizza.

Andrea Traversi

WEEKEND BOTANICO DI PRIMAVERA: LAGO DI BOLSENA

Siamo in 40, soci e amici di **Nuova Micologia**, partiti da Roma per questo Weekend Botanico (**22, 23, 24 aprile 2022**); tre giorni di sole e di pace immersi nel verde degli uliveti e dei prati e affascinati dai colori e dai profumi del **Lago di Bolsena**; colori che, specialmente al tramonto, guardando verso l'**Isola Martana**, cambiavano continuamente in mille tonalità e sfumature.

Proprio un bel posto questo, ma ce lo aspettavamo perché scelto dalla nostra coordinatrice e organizzatrice botanica **Maria Teresa Restaino**, sia per le ricchezze naturalistiche e storiche e sia per la ricchezza di tante erbe selvatiche (alimentari, aromatiche, ornamentali... e anche tossiche) che abbiamo potuto studiare, osservare e, ma solo quelle buone!, raccogliere.

Già nel pomeriggio, dopo il cordiale benvenuto da parte dell'Hotel "**La Carrozza d'Oro**" sistemato proprio in riva al lago, la sorpresa di un primo approccio geologico, storico e culturale con il territorio offertoci dal Dott. **Giancarlo Breccola** con filmati, foto e i suoi racconti scientifici, religiosi e, perché no?, mitici e leggendari.



La mattina del sabato tutti in riva al lago per l'incontro con **Monica Fonck** e **Giorgio Chioccia**, responsabili dell'**Orto Botanico di Viterbo** (dell'Università della Tuscia) che, lo sottolineiamo con una punta di legittimo orgoglio, è intitolato al cofondatore e primo Presidente della nostra Associazione **Prof. Angelo Rambelli**.

Un incontro didattico sulle erbe alimentari, aromatiche e officinali tipiche

del territorio seguito poi, da una piacevole escursione nei pianori e nelle colline sul lago alla ricerca e al riconoscimento proprio di quelle erbe: cicoria, sonchus, silene, plantago, vitalba, carota selvatica, piattello, tarassaco, boccione, ecc. ecc...

Il pomeriggio, invece, nuovamente guidati da Giorgio Chioccia e Monica Fonck, trasferimento a **Viterbo** per visitare l'Orto Botanico. Un vero gioiello che, tra mille difficoltà burocratiche e ambientali, è stato progettato e creato dall'indimenticabile nostro primo Presidente Angelo Rambelli in un arido, desolato e a prima vista inospitale luogo (nella zona delle bollenti acque termali, sulfuree e alcaline di **Bullicame**), fino ad allora selvaggia discarica di ogni genere di rifiuti: una tenacia alla fine premiata perché, a metà degli anni '80, Angelo riuscì a bonificare la zona e a realizzare un ricco e particolare Orto Botanico, meta di migliaia di visitatori e studiosi. La domenica mattina, mentre una buona metà del gruppo partecipava ad una piacevole escursione in barca sul lago, gli altri si recavano a **Montefiascone** per passeggiare nel suo medievale centro e, soprattutto, nuovamente guidati dallo storico **Giancarlo Breccola**, visitare l'antica basilica di **San Flaviano** posta proprio, nella duplice veste di simbolo sacro e di profana sosta di riposo, sulla Via Francigena: 100 km esatti da San Pietro.

Infine, giusta conclusione di questo weekend e visto che stavamo a Montefiascone, immancabile visita alla sua rinomata **Cantina Sociale** per portare con noi a Roma, oltre l'incancellabile piacere di questi tre giorni tra noi amici di **Nuova Micologia**, una buona e copiosa scorta dell'ottimo e famoso vino **Est, Est, Est**.

Ivan Meloni

GITA TURISTICO-CULTURALE-BOTANICA IN SARDEGNA (28 maggio – 5 giugno 2022)

Sabato 28 maggio, ore 20.30 circa, in 34 ci siamo ritrovati al porto di Civitavecchia per imbarcarci sul traghetto “Nuraghes” verso la splendida Sardegna. La traversata si svolge in tranquillità. Il mare è stato clemente. Ci svegliamo alle 05.40. Alcuni vanno a fare colazione, altri si affacciano sui ponti per ammirare le prime bellezze dell'isola e assaporarne i profumi.

Ad attenderci al porto di Olbia ci aspetta Mario Coscione, autista del nostro Bus Granturismo, che ci accompagnerà per tutto il periodo. Ci avviamo



nella Gallura, potendo ammirare l'isola (regno) di Tavolara, la meravigliosa vegetazione fatta di macchia mediterranea, leccio, sughero, mirto in fiore, corbezzoli, vigneti di Vermentino e le rocce di granito. Dopo una sosta per “pausa caffè” a Calangianus, raggiungiamo la nostra prima destinazione: la cittadina di Aggius. Qui siamo stati cordialmente accolti dalla vice Sindaca Mara Sanna e dall'assessore Pietro Bianco. A seguire visita al Museo

Etnografico e al Museo del Banditismo “guidati” in maniera superba dal direttore dei due Musei Dott. Luigi Gana e dalla sua collaboratrice Tiziana. Abbiamo appreso come e perché è nato il fenomeno del banditismo e avuto modo di osservare alcuni manufatti dell'antica civiltà contadina sarda. Al termine, ripartenza per l'elegante cittadina di Tempio Pausania per il pranzo in un ristorante della zona. Prima di raggiungere la meta seguente – Castelsardo – sosta “fotografica” sotto la roccia naturale a forma di elefante, uno dei simboli della Sardegna nel mondo. A Castelsardo visita ai suoi caratteristici negozietti di artigianato e al medievale centro storico a picco sullo splendido mare sottostante. Trasferimento a Porto Torres per la cena e il pernottamento presso l'hotel Lybissonis (antico nome di Porto Torres).

Lunedì si parte per Alghero. All'arrivo ci aspetta nella zona del porto la nostra guida Luciano Medda per mostrarci le bellezze del centro storico e il suo splendido mare. Dal porto si potrebbero raggiungere in barca le grotte di Nettuno, ma



non ne abbiamo il tempo e decidiamo eventualmente di vederle nel pomeriggio da Capo Caccia. Terminato il giro, ripreso il viaggio e superato l'abitato di Fertilia, ci dirigiamo per il “pranzo libero” al Bar Ristorante “Le Bombarde”, uno

stabilimento balneare immerso nei pini e nelle palme, con annessa stupenda spiaggia. Qualcuno (Alessandro e Claudio...) ne approfitta per farsi un primo bagno. Trascorriamo un paio d'ore in assoluto relax, accompagnati da ottimi piatti, buon vino e dalla simpatia del proprietario.

Nostra prossima tappa è la zona di Capo Caccia. Prima però facciamo due brevi soste per ammirare dei paesaggi fantastici e il solito splendido e trasparente mare di Sardegna. Abbiamo ammirato la piccola insenatura di Porticciolo con la sua torre e, dal belvedere, affacciati sulle pareti a strapiombo sul mare; da un lato la Baia delle Ninfe e dall'altro lo scoglio/isolotto La Foradada. Arrivati a Capo Caccia



nel tardo pomeriggio, i 654 scalini della "Escala de Cabirol" per scendere alle grotte di Nettuno hanno scoraggiato anche i più "temerari" e ci siamo quindi limitati ad osservare il panorama mozzafiato. Lasciato in mattinata di martedì l'albergo di Alghero, ci siamo diretti verso Torralba per la visita al Nuraghe Sant'Antine. Accompagnati da una preparata guida del posto, abbiamo visitato l'imponente e ben conservata struttura, ascoltando la storia sui nuraghi sardi; una storia in buona parte ancora da scrivere. All'atto della partenza per il pranzo nella cittadina di Bosa, alcuni nostri appassionati di botanica sono stati "distratti" dalle tante essenze arboree presenti e si sono attardati costringendo il nostro insostituibile e inflessibile "organizzatore/guida" Ivan a "riportarli sulla retta via".

Pranzo di pesce a Bosa di eccellente qualità. Poi visita al paese, un tempo dedito alla conciatura delle pelli, ai suoi stretti vicoli e alle sue case colorate che sorgono sulle rive del fiume Temo (unico fiume navigabile della Sardegna). In serata arrivo ad Arborea (famosa per le sue risaie e la produzione

lattiero casearia) e pernottamento e cena presso l'hotel Le Torri.



Mercoledì sveglia con la nebbia, lasciamo l'albergo pronti a partire per le 08.00 per la penisola del Sinis. Da qui, con un apposito trenino, raggiungiamo quasi la punta della penisola da dove possiamo ammirare nella loro bellezza i "due mari" (il morto e il vivo) posti ai lati della punta, che hanno rappresentato e rap-

presentano un approdo sicuro per i pescatori e per le imbarcazioni in quanto, in relazione al vento che tira, uno dei "due mari" risulta essere sempre calmo o

poco mosso. Spiagge incantevoli costeggiano in parte la penisola. Altrove scogliere su un mare cristallino. Caratteristica la torre costiera di San Giovanni, torre di avvistamento e segnalazione, costruita insieme ad altre per porre fine all'epoca alle frequenti incursioni dei pirati. A seguire visita alla adiacente area archeologica nuragica/punica/romana di Tharros. La sua storia ci è stata illustrata in maniera chiara dalla nostra guida Enzo, con particolare riferimento alle due colonne del tempio tetrastilo, una delle località più fotografate della Sardegna, "ricostruite" subito dopo lo scavo per soli scopi turistici.



Subito dopo, trasferimento in Barbagia, zona di Orgosolo, per il pranzo in una tipica struttura "spartana" gestita da pastori (Camping Ristorante Supramonte). Posto molto caratteristico, anche molto affollato di turisti, dove si è pranzato ottimamente con antipasto salumi e formaggi, pecora con patate, maialino con pane carasau e dolcetti tipici, il tutto accompagnato da abbondante

e ottimo vino Cannonau; per finire un bicchierino dell'immancabile "fil'e ferru" con musiche e balli sardi. Squisita l'accoglienza del titolare della struttura. Il tutto seduti su panche di legno con un vassoio di legno come unico "piatto", con un bicchiere di terracotta e senza posate (anche se il nostro Ivan, in accordo con il titolare e per favorirci, ci aveva forniti di posate monouso). Al termine del pranzo partenza per il villaggio turistico di Cala Gonone (Dorgali-Nuoro), con fermata intermedia per una breve visita alla Tomba dei Giganti di S'Ena e Thomes (tombe collettive).

Accoglienza ottima presso il Villaggio Turistico Beach Village di Cala Gonone.

La mattinata di giovedì è lasciata libera. Alcuni fanno una passeggiata fino al centro storico di Cala Gonone alla ricerca di souvenir da

portare ad amici e parenti, altri per assaggiare le specialità locali. Altri vanno in spiaggia a godersi il mare e il sole, altri ancora visitano il piccolo ma interessante acquario locale. Qualcuno rimane in hotel e approfitta della bella piscina disponibile. Peccato non aver potuto effettuare il giro in barca del golfo di Orosei



e visitare le sue spiagge, calette e grotte di rara bellezza. Pranzo in Hotel e partenza per visitare il vicino Parco Museo S'Abba Frisca (acqua fresca). Situato nel territorio di Dorgali, si tratta di un piccolo villaggio del passato ristrutturato, immerso in un parco ricco di piante, cascate e animali. Deve il suo nome alla ricchissima sorgente carsica sita nel parco che alimenta un laghetto, le cascate e tutte le fontanelle presenti. Il giovane e affabile proprietario ci guida tra le varie vecchie "stazioni di lavoro" (fabbro, calzolaio, ecc.), dentro una casa con costumi e arredamenti dell'epoca, una tipica capanna usata dai pastori, una piccola coltivazione di piante officinali e tra i numerosi alberi da frutto e animali domestici. Per finire un bicchiere di Cannonau e un assaggio di salumi e formaggi locali.

Venerdì mattina si parte per visitare le Fonti de Su Gologone e del suo parco. Su Gologone è una risorgiva carsica posta ai piedi del monte Uddè nel Supramonte di Oliena, che alimenta il fiume Cedrino. Appena si arriva ci si può fermare al ben fornito chiosco per una pausa caffè. Salendo leggermente si incontra la piccola ma caratteristica Chiesetta di Nostra Signora della Pietà. Raggiunta la fonte ci si può specchiare nelle sue acque cristalline che, in base alla luce presente, possono acquistare meravigliose sfumature verde smeraldo, turchese o blu intenso. Gli speleosubacquei per adesso sono riusciti a scendere fino a una profondità di 135 metri. Ma la profondità massima della fonte rimane ancora inviolata.

Dopo Su Gologone siamo saliti sul monte Ortobene per ammirare la statua del Redentore e la sottostante valle di Nuoro. Ci ha accolti al nostro arrivo la statua di Grazia Deledda, nata a Nuoro, le cui spoglie sono custodite nella chiesetta della Madonna della Solitudine, ai piedi del Monte Ortobene che lei aveva tanto decantato in uno dei suoi ultimi lavori. Ripartenza, passaggio in bus per Nuoro per raggiungere la vigna Sas de Melas, una azienda di Enoturismo nei pressi di Mamoiada, dove abbiamo pranzato sotto le cure amorevoli del proprietario Luca Gungui, della sua famiglia e del simpatico cagnolino Arturo. Un rapido passaggio in autobus per Mamoiada prima di raggiungere la vicina cittadina di Orgosolo, dove ad attenderci, oltre a un caldo afoso, vi era la nostra guida Miriam che, prima ci ha illustrato la nascita e i motivi politico/sociali dei murali, per poi portarci ad ammirarli lungo le caratteristiche strade di Orgosolo. Infine, una breve visita nella cripta della Parrocchia S. Pietro Apostolo per rendere omaggio alle spoglie della Beata Antonia Mesina e ascoltarne la sua triste storia. Prima di riprendere la strada per Cala Gonone, un giro per i negozi di Orgosolo alla ricerca degli ultimi souvenir da acquistare.

È arrivato il sabato mattina. A malincuore lasciamo il villaggio turistico e carichiamo le valige sul nostro bus. Ma abbiamo ancora tutta la giornata per noi, prima di imbarcarci in serata per il "continente". Ci dirigiamo a Orosei, alla stupenda Oasi Naturalistica Marina di Bidderosa (860 ettari di natura incontaminata). Per raggiungere la spiaggia, attraverso boschi e macchia mediterranea, utilizziamo delle navette disponibili sul posto. Dopo circa 5 chilometri raggiungiamo la spiaggia. Qui troviamo sabbia candida e morbida,

intervallata da rocce granitiche, su un mare color smeraldo. Alcuni (io per primo...) non resistono e, nonostante l'acqua non proprio calda, non rinunciano a un tuffo. Altri approfittano del bosco e dello stagno alle spalle della spiaggia per la ricerca di erbe e fiori interessanti e per fare foto indimenticabili. Il tempo passa e dobbiamo purtroppo lasciare questo angolo incontaminato di paradiso.

Ci rimettiamo in viaggio verso Posada per il pranzo. Prima però abbiamo il tempo per un "fuori programma" per una "vista" della casa di Ivan a San Giovanni di Posada, nei pressi della Caletta di Siniscola. Eccellente pranzo a base di pesce a Posada presso l'hotel ristorante Donatella, dove è venuta gentilmente a salutarci anche l'Assessora comunale Simona Deledda. Al termine del pranzo visita a un vicino tipico locale gastronomico per l'acquisto di mirto, formaggi, Cannonau, bottarga e altro. Ripartenza verso il porto di Olbia, "allungando" il percorso su itinerari turistici così da giungere senza troppo anticipo sull'orario di imbarco previsto sul traghetto per Civitavecchia.

Sul traghetto, dopo aver salutato la Sardegna, leggero spuntino e poi chi a letto e chi a farsi un'ultima partita di burraco. Sbarco alle 06.30 circa a Civitavecchia, stanchi ma pienamente soddisfatti ed entusiasti della settimana passata in Sardegna, pronti ognuno a far ritorno alle proprie abitazioni. Dispiaciuti per gli amici che non hanno potuto godere della vacanza fino alla fine.

Un sentito ringraziamento a tutti quelli che si sono adoperati per la buona riuscita di questa splendida e indimenticabile avventura, con particolare riferimento a Ivan Meloni, a Marco Sulis della Galusè Tour Operator, al nostro infaticabile e sempre disponibile autista Mario Coscione e ai Presidenti delle Associazioni "Nuova Micologia" e "Il Gremio dei Sardi di Roma", rispettivamente Amedeo Schipani e Antonio Maria Masia.

Achille Olivieri



CONCORSO FOTOGRAFICO 2020-21 PREMIO “SILVIO SERBASSI” “TEMA LIBERO”

La pandemia da Covid-19 ha condizionato anche lo svolgimento del nostro concorso. L'impossibilità di riunione sia per gli incontri della Giuria che per la premiazione dei vincitori ha prolungato l'edizione 2020 fino a tutto il 2021 e solo di recente si è potuto concludere con la cerimonia finale.

Il tema della dodicesima edizione del concorso, dedicato al ricordo del caro amico Silvio Serbassi, a lungo Segretario Generale dell'Associazione, era “Liberò”, purché venisse ripreso un soggetto micologico o botanico.

La Giuria, composta da Achille Olivieri (presidente), Giorgio Cotroneo, Fosca Crocioni, Luisa Errede, Liviana Livrieri, ha espresso le sue preferenze, individuando le seguenti foto vincitrici:

SEZ. BOTANICA			SEZ. MICOLOGICA		
	FOTO	AUTORE		FOTO	AUTORE
1°	Tricolore	Luciano Zonetti	1°	Sempre più su	Bruno Caporaletti
2°	Campo d'aria	Roberto Nevola	2°	Stranezze d'autunno	Luciano Zonetti
3°	Assembramenti	Enzo Ferri	3°	Pasticcini all'amarena	Enzo Ferri

Sono state presentate complessivamente 42 immagini, 25 nella sezione botanica e 17 in quella micologica.

A questa edizione del concorso hanno partecipato solo 5 concorrenti, non tutti presenti in entrambe le sezioni. La partecipazione, rispetto alla media delle precedenti edizioni, è stata più limitata, a causa del difficile periodo vissuto da tutti per l'emergenza sanitaria cui si faceva cenno.

Conquista il primo posto nella **sezione botanica** “Tricolore”, di **Luciano Zonetti**. La foto evidenzia la contemporanea presenza dei tre colori della nostra Bandiera sui rami del corbezzolo: il bianco dei fiori, il verde delle foglie e il rosso dei frutti. Luciano, quasi sempre presente nella classifica finale dei nostri concorsi, aveva vinto in precedenza nella sezione botanica del 2017.

Secondo classificato **Roberto Nevola**, con **Campo d'aria**; la foto riprende una *Tillandsia*, una pianta aerea molto utilizzata come arredo d'appartamento (purifica l'aria!); il titolo assegnato ben caratterizza la biologia di queste specie che utilizzano altre piante come “appoggio” e dispongono di radici aeree che assorbono l'umidità dell'aria.

Terzo **Enzo Ferri** con **Assembramenti**; a lungo quelli umani sono stati proibiti, ma è un piacere vedere questi numerosi esemplari di *Anacyclus clavatus* appressati tra loro: la progressiva sfocatura dei fiorellini dovuta all'aumento della distanza dall'obiettivo fotografico, conferisce profondità all'immagine equilibrandone l'aspetto. Per le immagini di copertina (iniziale e finale) di questa rivista sono state utilizzate due foto scattate da Enzo e presentate in concorso.

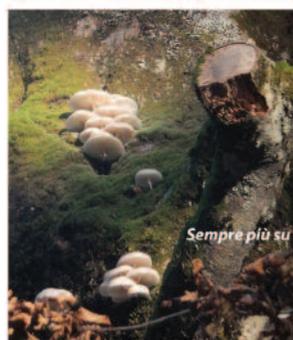
Nella **sezione micologica Bruno Caporaletti** (l'ultima sua vittoria risale all'edizione 2011, ma è spesso salito sul podio negli ultimi anni) si è aggiudicato il primo posto con "**Sempre più su**". Il punto di vista e l'illuminazione radente conferiscono all'immagine una suggestione particolare: sembra davvero di osservare una cordata di scalatori che si arrampicano su per la montagna.

Alle spalle del vincitore si piazza ancora **Luciano Zonetti** con "**Stranezza d'autunno**", un'immagine fiabesca che testimonia la presenza di questi filamenti fungini emergenti magicamente dal suolo.

Al terzo posto si è classificato **Enzo Ferri** (stessa classifica nelle due sezioni di questo concorso) con "**Pasticcini all'amarena**": incontrare nel bosco un *Hydnellum peckii* costituisce di certo un piacere per gli occhi e l'immagine presentata da Enzo sembra effettivamente ricordare un dolcetto all'amarena.

Nel nostro sito sono consultabili le raccolte che mostrano tutte le foto in concorso nelle due sezioni.

Antonio Lavagno



Schede: Le erbe dei nostri campi

Sambucus nigra L.

Nome volgare: Sambuco nero

Famiglia: *Caprifoliaceae*

Descrizione: Il sambuco è un arbusto che può raggiungere i 10 metri di altezza.

Le foglie caduche sono opposte, imparipennate, con 5-7 segmenti ellittici o lanceolati, acuminati, con margine dentato e apice acuminato.

Fioritura: fiorisce in primavera-estate, i fiori sono piccoli e bianchi, riuniti in infiorescenze ombrelliformi molto ampie. I frutti sono delle succose drupe,

di forma globosa, larghe 5-8 mm, inizialmente di colore rossastro, poi nero-violaceo una volta giunti a maturazione.

Habitat: è presente un po' ovunque: nei campi, nei boschi, nelle radure, lungo i bordi di sentieri e strade.

Principi attivi e fisioterapici: Tra i costituenti di questa pianta si possono segnalare: flavonoidi (sambucina), triterpeni, resine, acidi grassi, saponine, mucillagini, polifenoli, coloranti, acidi organici, colina, alcaloidi, tannini.

La corteccia, raccolta a primavera, seccata e somministrata come decotto, agisce come purgante e diuretico.

Le foglie ed i fiori hanno proprietà diaforetiche, antispasmodiche, depurative ed emostatiche. La tisana fatta coi fiori può infatti essere utile anche per calmare stati di tosse, asma, bronchite, raffreddore, catarro e sinusite. Avendo inoltre proprietà antireumatiche, l'assunzione della tisana ai fiori di sambuco risulta utile in caso di artrosi e gotta.

Usi alimentari: Oltre a infusi e tisane, con i fiori ed i frutti di sambuco si possono preparare innumerevoli ricette. Dalle marmellate agli sciroppi ai succhi di frutta, tuttavia il consumo eccessivo, soprattutto dei frutti, può dare origini ad intossicazioni.

Curiosità e note: il nome deriva dal greco *sambukè*, nome di un piccolo strumento di origine fenicia simile ad un flauto, che veniva ricavato proprio da questa pianta. Anche gli antichi druidi, nei loro riti celtici, usavano delle bacchette fatte con i rami del sambuco. Sempre in Inghilterra si pensava che guardando quest'albero di notte, sarebbe apparsa una strega; si riteneva inoltre che bruciare in casa del legno di sambuco portasse sfortuna. In Russia invece mettevano in casa un ramo di sambuco come protezione dagli spiriti maligni. In Veneto si usavano i rami privati del midollo per farne delle cerbottane.



Tiziana Timpano

L'angolo delle ricette: Sambucus nigra

Ho utilizzato in molti modi sia i fiori che i frutti di questo arbusto, dal momento che il mio orto in Calabria ne è pieno, ma sicuramente quello che è stato maggiormente apprezzato è stato il "vino", fattomi conoscere dal mio compagno inglese: in Inghilterra, probabilmente vista la scarsa presenza di uva, utilizzano i vari frutti per fare il "vino": mele, pere, prugne, soprattutto i frutti del sambuco chiamato edelberry. In questa sezione però metterò due ricette che ho personalmente provato e sono eccezionali.



Frittelle di fiori di sambuco

Ingredienti: 25g di fiori di sambuco, 150g di farina, 2 uova, 200ml di acqua fredda, sale q.b., un cucchiaino di lievito in polvere, olio per friggere.

Preparazione:

In una ciotola separate gli albumi dai tuorli e montateli a neve ferma. In un'altra ciotola mettete i tuorli, la farina ed utilizzando la frusta incorporate anche l'acqua, il lievito e il sale, fino ad ottenere un composto omogeneo. Con un cucchiaino di legno incorporare anche gli albumi facendo attenzione a non farli smontare. A questo punto unire i fiori di sambuco "sbriciolati", privati cioè di tutte le componenti legnose o dure. Utilizzando due cucchiaini frigate in abbondante olio caldo. Si può anche fare la versione dolce sostituendo il sale con dello zucchero.

Sciroppo di fiori di sambuco

Ingredienti: 18 ombrelli di fiori di sambuco, un litro d'acqua, 15g di acido citrico, 2 limoni, 900g di zucchero.

Preparazione:

Premessa: nella preparazione di questo sciroppo molto importante è non lavare i fiori altrimenti tutto il polline sarebbe lavato via; consiglio quindi di scegliere i fiori migliori che non presentano tracce di parassiti e lasciarli per un paio d'ore all'aria affinché eventuali insetti presenti possano andare via.

Lavate e preparate un grande contenitore a chiusura ermetica.

Lavate i limoni, tagliateli a fette sottili e copriteci i fiori. Unite anche un litro di acqua, coprite con coperchio e lasciate macerare dalle 24 alle 48 ore a temperatura ambiente. Successivamente filtrate il composto con un setaccio foderato con un fazzoletto di stoffa pulito. Passato tutto il liquido, mettete nel fazzoletto anche i fiori e le fette di limone e strizzate bene il tutto. Aggiungete lo zucchero e l'acido citrico, mescolate per farli sciogliere e portate a ebollizione, in questo modo lo sciroppo si manterrà più a lungo. Lasciate bollire per un minuto e poi versate lo sciroppo di sambuco in bottiglie pulite. Chiudete subito il coperchio. Conservate lo sciroppo di sambuco in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta una bottiglia, va conservata in frigo e consumata nel giro di 3-4 settimane.

Tiziana Timpano

Le orchidee selvatiche

Le orchidee sono piante erbacee, terrestri oppure epifite (significa che crescono su altre piante), appartenenti alla famiglia Orchidaceae.

È questa una delle famiglie più grandi del regno vegetale, composta da circa 20.000 specie raggruppate in 800 generi diffusi in tutti i continenti, eccetto l'Antartide, e in tutti gli ambienti, ad eccezione dei ghiacciai e dei deserti. La maggior parte delle specie è originaria delle zone tropicali e subtropicali, solo il 15% cresce spontaneamente nelle zone temperate e fredde. In Italia sono presenti allo stato spontaneo 29 generi e 190 tra specie e sottospecie.

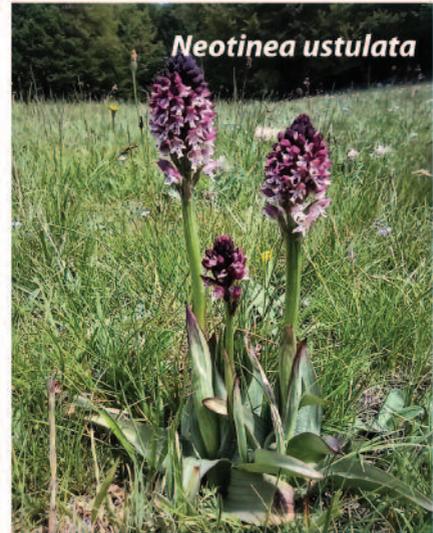
Le orchidee producono alcuni tra i fiori più belli, con colori spesso vistosi e sgargianti, ma a volte anche tenui e delicati. Inoltre tutte indistintamente contraggono rapporti di simbiosi con funghi microscopici, il cui micelio forma con le radichette delle orchidee delle strutture chiamate endomicorrize (le ife miceliali penetrano addirittura all'interno delle cellule parenchimali delle radici, formandovi dei gomitolini di ife); queste endomicorrize consentono alle orchidee di assorbire dal terreno l'acqua e i minerali di cui hanno bisogno. I semi delle orchidee sono piccolissimi e quasi privi di sostanze di riserva, per cui in molte orchidee la simbiosi endomicorrizica deve stabilirsi fin dal momento della germinazione dei semi, pena la morte della pianta.



Allo stadio adulto molte orchidee sono totalmente o parzialmente prive di clorofilla, per cui hanno difficoltà o impossibilità a sintetizzare gli zuccheri necessari al loro proprio sostentamento. In questo caso il micelio dei funghi simbiotici forma strutture ectomicorriziche con le piante vicine (le ife miceliali avvolgono come un mantello (detto anche micoclena) le radichette delle piante, senza penetrare all'interno delle cellule parenchimali), e consente di prelevare dalle piante gli zuccheri semplici, che poi vengono trasferiti alle orchidee tramite la vasta e complessa rete sotterranea che si è così creata tra organismi vegetali

penetrare all'interno delle cellule parenchimali), e consente di prelevare dalle piante gli zuccheri semplici, che poi vengono trasferiti alle orchidee tramite la vasta e complessa rete sotterranea che si è così creata tra organismi vegetali

produttori di clorofilla, vegetali con poca o nulla clorofilla e funghi microscopici. Un'altra caratteristica delle orchidee è di essere tutte ermafrodite, ossia posseggono organi sessuali maschili e femminili sullo stesso fiore. La riproduzione delle orchidee avviene soprattutto attraverso l'impollinazione crociata. In questo caso il polline contenuto nelle antere di un'orchidea viene trasportato sullo stigma di un'altra orchidea. Questo trasporto viene effettuato da insetti, i cosiddetti insetti pronubi, e l'impollinazione è definita entomofila. A volte si stabilisce una interdipendenza molto stretta tra insetto impollinatore e orchidea, un rapporto esclusivo. In questi casi l'orchidea produce nettare con cui ripaga l'insetto per il servizio reso. In altri casi l'orchidea non produce nettare, ma assume un aspetto simile a quello di specie nettariifere, per cui attrae gli insetti con l'inganno. Un inganno peggiore viene attuato da alcune orchidee, il cui labello presenta forma, colori e pelosità simili alle femmine degli insetti impollinatori. Inoltre queste orchidee emettono feromoni che richiamano gli insetti maschi, i quali si posano sul labello e tentano di copulare; durante questa pseudocopulazione si ricoprono di polline, che trasportano poi su altri fiori che verranno così fecondati.



Amedeo Schipani



***Nigella damascena* L.**

La *Nigella damascena* L. è una pianta che fa parte della famiglia Ranunculacee, conosciuta con i nomi italiani di damigella scapigliata, fanciullaccia. Il nome del genere deriva dal latino niger = nero, di cui nigella è un diminutivo, col significato di neretta, riferito probabilmente al colore dei semi. L'aggettivo specifico *damascena* deriva dalla città di Damasco, in Siria. È una pianta particolarmente affascinante.



L'aggettivo del nome italiano ricorda



la damigella del meraviglioso quadro di Leonardo "La Scapigliata", che ha i capelli spettinati e arruffati e i lineamenti del viso dolcissimi. Tutto il fiore però fa pensare ad una danzatrice orientale disinibita che balla senza freni scuotendosi tutta, oppure ad una gorgone che agita i suoi capelli come serpenti. È una pianta erbacea annuale, alta fino a 50 cm, con stelo unico a volte ramificato in alto. Le foglie basali sono lineari, bi-tripennatosette divise in sottili lacinie lineari ed hanno un picciolo con una guaina che avvolge il fusto. Le foglie cauline sono sessili e finemente laciniate. Le foglie superiori sono sessili, bratteiformi ed avvolgono il fiore

come in una rete. I fiori sono solitari all'apice del fusto, con cinque petali di colore bianco azzurrino. Gli stami sono numerosi con filamenti eretti, i pistilli hanno stili molto sviluppati. Il frutto è un palloncino secco, ovale o sferico, largo fino a 3 cm, sormontato dagli stili persistenti e allungati. Cresce in tutto il territorio italiano tranne che in Val d'Aosta, dal piano fino agli 800 mt, dal mare alle colline, nei vigneti, negli uliveti, sui bordi dei sentieri, nei prati, negli incolti. Contiene un alcaloide tossico, la Damascenina, per cui il suo uso come pianta officinale, oltre che in cucina, è stato abbandonato in Europa, mentre è ancora utilizzata nella gastronomia e nella farmacopea orientale e indiana.

Amedeo Schipani

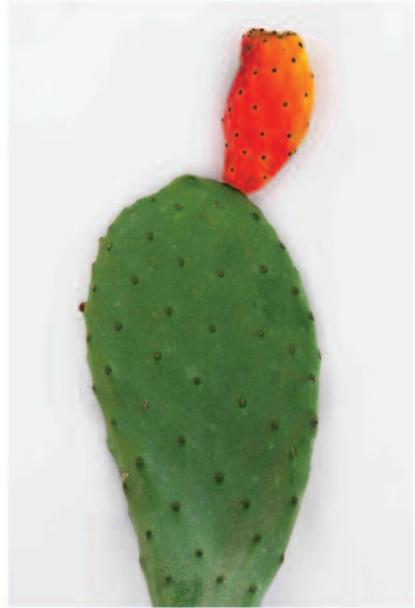


OSPITI ILLUSTRI

La dott.ssa Dafne Chanaz è già stata nostra gradita ospite nel numero 23 di Naturalmente. Rimandiamo al suo precedente articolo per i dettagli sul suo profilo professionale e culturale.

FICO D'INDIA: *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. Fam. Cactaceae

Il fico d'india è una pianta succulenta della famiglia dei cactus originaria del Messico, fu importato in Europa dalla Santa Maria, la nave di Cristoforo Colombo, che pensava per l'appunto di essere approdato in India. Lo aveva caricato a bordo sulla via del ritorno dalle Americhe come derrata alimentare conservabile e ricca di vitamina C. Era sacro agli Atzechi, che gli attribuivano un forte valore simbolico: dal suo nome, *noctli* deriverebbe il nome originario di Città del Messico, *Tenochtitlàn* che significherebbe "fico d'india che cresce su una roccia". Narra la leggenda che il popolo azteco avrebbe ricevuto dagli dei l'indicazione di fermarsi laddove avesse trovato un'aquila con in bocca un serpente appollaiata su una simile pianta. E così fu, non a caso ritroviamo ancora oggi l'intera scena, fico d'india aquila e serpente sullo stemma della bandiera messicana.



Il naturalista spagnolo che descrisse per primo le doti di questa pianta disse che "riparava le cose rotte nelle persone", difatti è in grado di cicatrizzare in particolare le bruciature, lenire i dolori, assorbire le infiammazioni e prevenire gli edemi... in agricoltura si utilizza persino per proteggere le ferite dell'innesto. Oggi oltre ad essere naturalizzato in tutti i continenti, è diventato parte integrante dell'identità e del paesaggio mediterraneo in particolare in Sicilia, dove le varietà di San Cono e dell'Etna sono un *Prodotto Agroalimentare Tradizionale* riconosciuto con tanto di certificazione DOP, e a Malta, dove fanno un liquore di fichi d'india e miele che va sotto il nome di *Bajtra*. Questa pianta alimentare che cresce persino sulla nuda roccia è un miracolo della natura e una vera e propria benedizione per i paesi aridi. Del fico d'india si mangia tutto: i suoi frutti zuccherini erano il sostentamento quasi esclusivo delle classi contadine in Sicilia e in Sardegna durante i mesi estivi, e la colazione preferita nei giorni di vendemmia. Purtroppo mangiandone troppi si rischia un'occlusione intestinale meccanica, tuttavia si soleva risolvere il problema con una tisana... di fichi d'india! Ma anche le pale sono commestibili. Dalle bucce, studi recenti hanno dimostrato che si può ottenere una farina da inserire nell'impasto dei biscotti fino al 20%: è un buon addensante, ne migliora la sapidità ed ha qualità

nutraceutiche e antiossidanti.

Il fico d'india è ricco di calcio, fosforo, magnesio, potassio, **antiossidanti** e vitamina C ed i suoi frutti possono contenere il 15% di zuccheri. Il sapore zuccherino dei frutti deriva dalla presenza di un polimero di galattosio, l'opuntiamannano, che è in grado di assorbire gli zuccheri ed i grassi ingeriti trasportandoli nelle feci: sono un alimento ideale per chi soffre di **obesità**, **colesterolo** o **diabete**. Le pale invece hanno un sapore erbaceo simile a quello dei fagiolini, sono vischiose e croccanti. Il fico d'india è particolarmente famoso



nella cultura popolare in quanto la sua polpa (in particolare quella delle pale) ha applicazioni del tutto simili al gel dell'aloè vera. L'intera pianta ha comprovati effetti **gastroprotettivi** sul tratto digestivo e sulla mucosa intestinale, dovuti all'ampia presenza di mucillagini antinfiammatorie. A scopo curativo, le pale vanno scaldate al forno o sulla brace fino a che non inizia appena a trasudare il succo, poi si aprono nel mezzo

e si applicano dal lato della polpa sulla cute. Si tratta di un rimedio di comprovata efficacia per lenire, idratare e cicatrizzare **ferite**, escoriazioni e tagli anche infetti, **ustioni** (fino al secondo grado), **foruncoli** e **pustole**, specie se in suppurazione, **ascessi** e infiammazioni gengivali e il fuoco di Sant'Antonio. Inoltre se applicate tempestivamente possono prevenire i **lividi** in seguito a una caduta. Aiutano anche in una certa misura a **sgonfiare** i piedi e lenire il **dolore** causato da mal di schiena, reumatismi, slogature e strappi muscolari. Il succo di fico d'india è un ingrediente ideale nelle creme per le **mani secche** e per lubrificare e rammollire i **calli**. In Sardegna viene inserito insieme al borotalco nella ricetta di un **sapone** casalingo delicato. Per concludere, se avete i postumi di una **sbornia**, una ricerca ha dimostrato che l'estratto di fico d'india è in grado di curarvi: agirebbe come una spugna, portandosi via le tossine che vi appesantiscono.

Per eliminare le spine ed i peletti (detti glochidi) dalle pale, potete munirvi di guanti ed utilizzare un coltellino oppure immergere la pala (o il frutto) nell'acqua, che ammorbidisce i glochidi fino a farli cadere, o ancora raccogliere la pianta con la rugiada del mattino e strofinarla nella sabbia, o passare i peli e le spine della pala su una fiamma per bruciarli. Le **pale** di fico d'india (raccolte dalla primavera all'estate e prima che superino i 20 cm di lunghezza) sono una verdura molto apprezzata in Messico, si possono cucinare **alla brace** o **in insalata**: tagliate due pale giovani alla base, eliminate le spine ed i glochidi, lavatele e affettatele a striscie sottili, poi lessatele in abbondante acqua bollente, scolatele e se necessario risciacquatele per eliminare le mucillagini in eccesso. Tritate un peperoncino fresco e due cipolle rosse, tagliate a cubetti due pomodori rimuovendone i semi ed il succo ed un peperone rosso e unite il tutto, condendo l'insalata con foglie di coriandolo tritate, succo di lime, sale e olio. Lasciatela

insaporire in frigo prima di servirla, di contorno a un piatto di carne alla griglia o di fagioli. Rientrano tra gli ingredienti chiave del ripieno dei **burritos**: dopo averle affettate e bollite come per l'insalata, le mescolerete con riso bianco, mais e macinato di carne rossa rosolato con la paprika o crema di fagioli borlotti, cipolla e peperoni crudi. Le potete anche accompagnare con le **uova strapazzate**, o ancora friggere per inserirle in una **parmigiana** o caramellare per aggiungerle alla **caponata**. Infine il loro **succo** si utilizza nelle ricette dei **dolci** al posto della chiara d'uovo come legante. Dai **frutti** va rimossa la parte apicale e basale con un coltello per poi infilarli con la forchettata delicatamente, incidere verticalmente la buccia e rimuoverla da intorno al cilindro del frutto come una camicia. Oltre a mangiarli **freschi**, in estrattore se ne ricava un **succo** untuoso e squisito. Concentrando il succo tramite bollitura lenta e prolungata, si ottiene una **saba**, uno sciroppo denso e brunastro simile allo sciroppo d'acero da usare in sostituzione del miele anche nella preparazione di **pane** o **biscotti** (in Sardegna il *pan'e sapa*, *su pistiddu*, una sfoglia con saba, *sa paniskedda*, un dolcetto arricchito di farina, fichi e mandorle e *su kapude*, una crostata, in Sicilia i *mustazzoli*, dei dolcetti in cui questa saba sostituisce il mosto d'uva). In Sicilia i frutti si usano anche per preparare dei dolcetti gelatinosi, i **Mostardi di fichi d'india**: per fare 20 mostardi pelate i fichi d'india e schiacciateli con la forchettata, poi portateli a bollire. Passateli nel passaverdure e al setaccio per rimuovere tutti i semi. In un'insalatiera, versate una tazza del composto di polpa passata (deve essersi fredda del frattempo) e 120g di farina zero ed amalgamate bene, poi via via aggiungete il resto della passata in modo da ottenere un composto fluido. Rimettete il tutto sul fuoco con due cucchiaini di zucchero e un pizzico di cannella a fiamma media rimestando di continuo fin quando non si sia addensato. Versate il tutto in una teglia rettangolare inumidita con l'acqua e livellate (lo spessore dev'essere di circa un cm). Dopo un'ora potrete tagliare il composto a quadratini e porli al sole ad asciugare girandoli regolarmente per qualche giorno. I mostardi sono pronti da degustare. I frutti non sono molto adatti invece alla preparazione di marmellate perché estremamente acquosi e difficili da addensare.

Dafne Chanaz

Questo articolo è ESTRATTO dal libro "IL PRATO E' IN TAVOLA" di Dafne Chanaz, Terra Nuova Edizioni, 2020



Le attività del secondo semestre 2022

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 disposizioni vigenti consentono, con le dovute accortezze, la continuazione dell'attività delle associazioni culturali e ricreative.

In particolare le nostre attività in sede, già riprese a pieno regime, potrebbero richiedere cautele e restrizioni qualora la situazione pandemica dovesse imporlo.

Il programma dei nostri "lunedì al circolo" (conferenze, incontri, conversazioni) viene di seguito stilato in via provvisoria e, in alcuni casi, incompleta, riproponendo alcuni incontri già pianificati, ma rinviati per i noti motivi. In ogni caso verrà garantita (salvo disposizioni di legge) l'apertura settimanale della sede per attività di segreteria e per esaminare la raccolta dei funghi effettuata nel week end dai soci.

Come di consueto, i soci che nel week end avessero effettuato la raccolta di funghi da sottoporre all'osservazione dei nostri micologi, possono farlo dalle 17 alle 17,30, subito prima degli eventi che seguono e che avranno inizio alle 17,30.

Tutti gli aggiornamenti del programma verranno tempestivamente comunicati mediante posta elettronica.

12 settembre 2022: Iscrizione al Corso Micologico

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

3 ottobre 2022: La Nutriscienza - Sana e serena longevità

A cura di Antonello Senni.

10 ottobre 2022: Funghi dal vivo

A cura di Andrea Traversi.

17 ottobre 2022: Erbe aromatiche e spezie – parte seconda

A cura di Renato Lotti.

24 ottobre 2022: Coordinamento Mostra

Vedi spazio a pag. 29.

14 novembre 2022: Prevenire e curare diabete e obesità senza farmaci

A cura di Antonello Senni.



MOSTRA MICOLOGICA 5-6-7 NOVEMBRE

Lunedì 24 ottobre 2022, ore 17.30: presso la sede operativa di via dello Scalo San Lorenzo 16, si terrà la riunione di coordinamento per la **XVI Mostra micologica** che si svolgerà nei giorni **5-6 novembre 2022 a Roma presso La Casa della Cultura di Villa De Sanctis (Parco Casilino-Labicano)**, in via Casilina 665. Ingresso gratuito con orario 10 – 19.

Lunedì 7 novembre, qualora fosse possibile, la mostra sarà riservata alle scolaresche.

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

Nel corso dell'incontro saranno individuati alcuni gruppi di **raccoglitori**, con lo scopo di meglio indirizzare la raccolta stessa, diversificando gli habitat e conseguentemente garantendo una maggiore differenziazione delle specie raccolte.

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

I nostri corsi

CORSO DI FORMAZIONE MICOLOGICA

Il corso è finalizzato al conseguimento dell'attestato che costituisce ora l'auto-ricorrenza alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998 e succ. mod.).

Le lezioni si svolgeranno nei giorni 19/21/23/26/28/30 settembre 2022 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° ottobre a Collegiove; 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 12 settembre** dalle ore 17.00 alle ore 19.00 presso la stessa sede, sino al limite massimo di partecipanti suggerito dalle eventuali misure di sicurezza e distanziamento in vigore al momento.

Le nostre escursioni

L'emergenza sanitaria potrebbe condizionare ancora le nostre attività; dovremo, quindi, svolgere quelle all'aperto in piena sicurezza ed evitando assembramenti; il programma che segue va confermato e/o completato al momento; invitiamo tutti a seguire le nostre consuete newsletter con le quali daremo tempestiva informazione sulle nostre attività.

Per ciascuno degli eventi viene individuato un 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 il rischio di possibili mancate raccolte, fornendo alternative o rinviando l'escursione: è pertanto **indispensabile il contatto con l'organizzatore**.

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

1° ottobre 2022: Collegiove

Ci recheremo alla ricerca di funghi nei boschi della Riserva naturale del monte Navegna e del monte Cervia. Dopo la determinazione del raccolto da parte del micologo responsabile Alessandra Coppola, chi lo desidera potrà trattenersi a pranzo in un tipico locale della zona. Appuntamento ore 9.00 nella piazzetta di Collegiove. Prenotazione entro il giorno 28 settembre contattando Fausto Museo al 338 3654652.

8 ottobre 2022: Oriolo Romano

Il micologo Andrea Traversi, che ci accompagnerà in questa classica escursione, effettuerà le consuete determinazione e illustrazione del raccolto.

L'appuntamento è fissato alle ore 9,00 nella piazza antistante la chiesa del paese. Per raggiungere Oriolo, prendere la Braccianese poi proseguire per Manziana e Oriolo. Pranzo al sacco con picnic nel bosco. Prenotarsi entro il 5 ottobre, contattando l'organizzatore che verrà comunicato per e-mail.

15 ottobre 2022: Castelli Romani

Maggiori dettagli saranno forniti in tempo utile.

21-22-23 ottobre 2022: Week End micologico d'autunno

Siamo alla ricerca di una sede adeguata. Saranno fornite informazioni con le comunicazioni effettuate per posta elettronica.

29 ottobre 2022: Manziana

Maggiori dettagli saranno forniti in tempo utile.

12 novembre 2022: Pomezia

Maggiori dettagli saranno forniti in tempo utile.

19 novembre 2022: Allumiere

Maggiori dettagli saranno forniti in tempo utile.

3 dicembre 2022: Santa Severa

Appuntamento alle ore 9.00 all'uscita del casello di S. Severa, autostrada Roma-Civitavecchia, presso il parcheggio del Supermercato. Il micologo Andrea Traversi terrà la consueta lezione sui funghi raccolti. Prenotarsi entro il 30 novembre chiamando l'organizzatore che verrà comunicato. Ci si può fermare a pranzo.

Domenica 11 dicembre 2022: Pranzo sociale

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

L'appuntamento è per domenica 11 dicembre, a partire dalle ore 12.30.

Al termine del pranzo avrà luogo il tradizionale scambio di regali: ogni partecipante avrà cura di consegnare all'ingresso in sala il suo dono, assolutamente anonimo. I "pacchetti" saranno numerati e poi estratti a sorte.



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 2022.

Tessera junior, per giovani compresi tra 10 e 25 anni ... € 20,00

Rinnovo ordinario (soci 2021) € 30,00

Prima iscrizione (*) € 40,00

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 VENTIQUATTRO – Secondo semestre 2022

Comitato di redazione: Ivan Meloni (coordinatore),

Antonio Lavagno, Andrea Traversi

Disegni di Antonio Spada

I contributi al notiziario (articoli, notizie, informazioni, idee) vanno inviati per posta elettronica alla casella:

ivanoemeloni@hotmail.it

