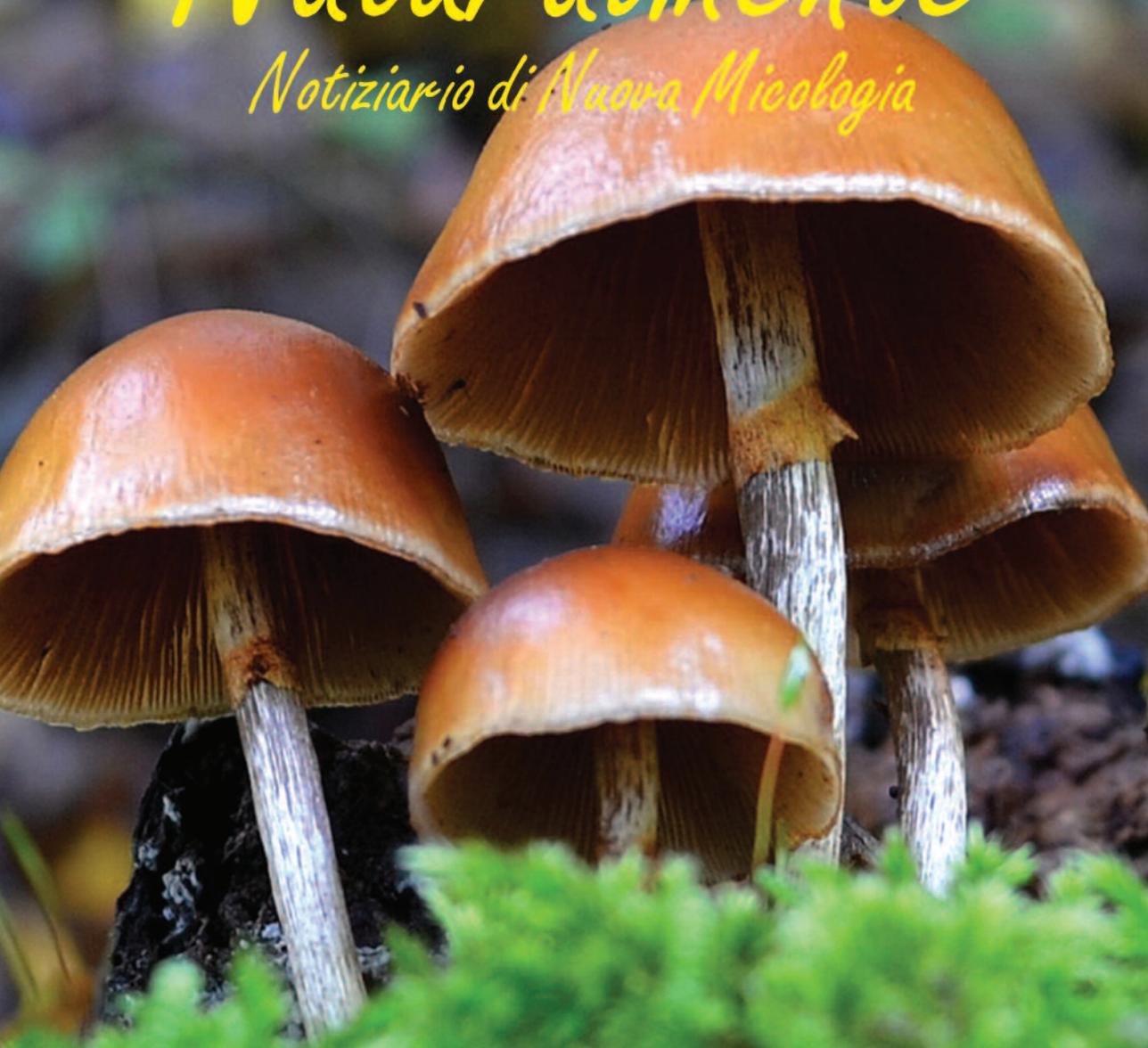


Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia



Numero 25

Primo semestre 2023

INDICE

	pag.
Editoriale	3
Ricordando Gigi Corbò	4
Francesco Bellù □□□.....	5
Dove va la Micologia	6
<i>Naturalmente ... FUNGHI</i>	
<i>Guepinia helvelloides</i>	8
<i>Suillus granulatus</i>	10
XX Mostra micologica	15
Settimana micologica: Folgaria - la patria dei funghi	17
Week end micologico autunnale al lago Trasimeno	19
Schede: Le erbe dei nostri campi, <i>Malva sylvestris</i>	20
L'angolo delle ricette	21
La Mandragora □□.	22
Raccogliere le olive □□.....	24
Le guerre dell'oppio e l'eredità di Morfeo □□□□.....	25
<i>Le attività del primo semestre 2023</i>	
Lunedì al circolo	28
Corsi di formazione	29
Escursioni didattiche	29



In prima di copertina:

Galerina marginata (Batsch) Kuner

Dettaglio della foto "Sinistra bellezza" di Enzo Ferri, in concorso nella sezione micologica del 2018. A crescita lignicola, è tra i funghi più velenosi esistenti in natura, con effetti molto simili a quelli di *Amanita phalloides*.



In ultima di copertina:

Geranium phaeum L.

Dettaglio della foto "Anatomia di un fiore" di Amedeo Schipani, in concorso nella sezione botanica del 2020-21. Il *geranio stellato* è una specie della famiglia *Geraniaceae*. Il genere *Geranium* annovera nel mondo oltre 400 specie, delle quali una trentina in Italia.

Care amiche e cari amici,
nonostante l'infezione da Covid 19 sia ancora presente, non fa più paura come nei due anni trascorsi, sicché possiamo dire che è entrata a far parte del gran numero di malattie che affrontiamo quotidianamente con le armi, sempre più aggiornate, che la scienza medica ci mette a disposizione.

La nostra Associazione è tornata a regime con le sue attività e possiamo con soddisfazione fare un bilancio del secondo semestre dell'anno in corso e qualche previsione per il prossimo semestre.

- Come sempre è in evidenza la settimana micologica che abbiamo fatto nel Trentino, a Folgaria, che è stata decisamente fruttuosa, sia per le specie osservate e studiate e sia per quanto riguarda gli apprezzati porcini: tutti abbiamo potuto raccoglierci in abbondanza. Inoltre è stato piacevole visitare la località e i suoi dintorni.

- In settembre e novembre abbiamo organizzato due corsi micologici per l'autorizzazione alla raccolta dei funghi, con oltre 40 partecipanti complessivi.

- In ottobre abbiamo realizzato il tradizionale weekend micologico, che si è svolto a Passignano sul Trasimeno, come potrete leggere nell'articolo di Achille Olivieri.

- Il 5 e 6 novembre l'evento più importante: la Mostra micologica che anche questa volta si è svolta nel parco di Villa De Sanctis sulla via Casilina. La mostra è stata un successo, soprattutto se si pensa alle pessimistiche previsioni della vigilia, quando eravamo molto timorosi a causa della siccità che ha imperversato per mesi. Ha contribuito al successo l'aver organizzato la mostra in collaborazione con il Municipio di Roma V, con il Presidente di quest'ultimo che ha inaugurato la mostra. Nelle pagine interne potete leggere l'articolo di Andrea Traversi.

- Abbiamo fatto alcune escursioni per funghi, con esiti di solito non brillanti, a causa della siccità (alcune abbiamo dovuto annullarle).

- Abbiamo continuato a incontrarci il lunedì. In particolare, Andrea Traversi ha fatto una presentazione di funghi dal vivo, come sempre molto interessante. Renato Lotti ha illustrato con una bella ed originale presentazione diverse spezie ed erbe aromatiche, sorprendendoci poi con assaggi e tisane da lui stesso preparati.

Per la fine dell'anno abbiamo in programma il consueto pranzo di Natale, che ci vedrà insieme il prossimo 11 dicembre per lo scambio degli auguri.

Per il primo semestre dell'anno nuovo stiamo preparando una nutrita serie di iniziative, come potrete constatare consultando le pagine finali di questa rivista.

Oltre che dagli eventi lieti, la nostra vita è accompagnata anche da quelli tristi. È deceduto il 16 ottobre un nostro socio ultraventennale, Ermanno Testi, fondatore, insieme con la moglie Ida Maini, della corale "Nova Armonia", che abbiamo spesso apprezzato nei concerti di Natale. Recentissima è poi la scomparsa dell'altro storico socio Claudio Prandi, a lungo Consigliere e prezioso collaboratore in tante iniziative e manifestazioni di Nuova Micologia. Per Natale sarà trascorso già un anno dalla morte del nostro caro ex-Presidente Luigi Corbò. Lo ricordiamo con affetto e stima; leggete nelle pagine che seguono l'articolo scritto da Paolo Lavezzo. Citiamo infine anche la recente scomparsa di un grande micologo di livello internazionale, Francesco Bellù, che i nostri micologi certamente hanno conosciuto: nelle pagine interne un suo ricordo a firma di Stefano Corsanici.

In attesa di scambiarsi gli auguri di persona, vi saluto tutti cordialmente e vi faccio tanti auguri di Buon Natale, Buone feste e Buon Anno nuovo.

Amedeo Schipani

Ricordando Gigi Corbò



Con una certa emozione ad un anno di distanza, dal momento che ci ha lasciati, mi accingo a ricordare un caro amico e compagno di “avventura”.

Era alla fine dell’anno 2007, e Sandro Ascarelli, socio fondatore e Presidente della nostra associazione, si poneva il problema di individuare tra i soci delle persone in grado di rinforzare il Consiglio Direttivo di Nuova Micologia.

Fu durante una gita a Canino che, trovandomi seduto a pranzo accanto a Gigi, un socio di cui avevo fino ad allora una conoscenza solo formale, ebbi modo di conoscerlo meglio. Venni a sapere che stava lasciando il lavoro per andare in pensione, e che pur mantenendo qualche incarico professionale, gli avrebbe fatto piacere aprirsi a

nuovi spazi di interesse. Accanto a Gigi c’era sua moglie Anastasia, che mi parlò in quella circostanza della sua passione per le erbe alimentari e per le gite all’aria aperta, tanto che mi venne spontaneo suggerire a Sandro di proporre a Gigi di assumersi qualche responsabilità nella gestione della nostra Associazione.

Proprio a Canino ci fu la prima avance da parte di Sandro ed egli si dichiarò subito disponibile; da allora iniziò per me una sorta di cammino comune con lui nella direzione di Nuova Micologia. Un cammino comune in cui lui si ritagliò il ruolo di Presidente con tutte le responsabilità che ne derivavano lasciando a me, in quanto, allora, più esperto di lui nelle dinamiche dell’Associazione, il ruolo di Vice Presidente.

Affrontammo subito il problema organizzativo, nel tentativo di dare all’associazione una direzione più moderna e funzionale con l’attribuzione di precise responsabilità al Presidente, al Segretario Generale e al Consiglio Direttivo.

Gigi a me è sempre apparso come il presidente ideale; dotato di una autorevolezza naturale, maturata in parte grazie alla sua storia lavorativa, ma dovuta anche al suo grande buon senso, alla sua pacatezza e alla sua capacità di dialogare e mediare in ogni occasione.

Gigi aveva sempre una sua lettura degli eventi ed era in grado di stimolare i suoi interlocutori alla ricerca di soluzioni ai problemi sul tavolo, stimolando le capacità di ognuno ad aprirsi ad una visione diversa, partendo da altra angolazione rispetto all’attività abitudinaria della nostra usuale routine associativa.

Lavorando al suo fianco per tanti anni ho potuto apprezzare la sua personalità e la sua determinazione: Gigi non era il presidente dei grandi discorsi, ma le sue decisioni erano ferme, a volte con interventi forti. Nel portare a termine gli obiettivi che si poneva, metteva a disposizione con generosità le sue competenze e le sue conoscenze sulla gestione “burocratica associativa”.

Obiettivo primario per lui è stato quello di dare maggiore visibilità a Nuova Micologia sviluppando rapporti sempre più stretti con le Autorità Territoriali e con

le altre associazioni naturalistiche al fine, da una parte, di irrobustire la compagine associativa e dall'altra di mantenere vivo lo spirito di divulgazione scientifico-culturale della nostra associazione.

Uno dei momenti associativi in cui metteva molto del suo entusiasmo era nell'organizzazione della nostra Mostra Micologica annuale in cui, se da una parte cercava di coinvolgere sempre più l'Assessorato all'Ambiente del Comune di Roma, dall'altra, di suo, ci procurava sempre magnifici esemplari di funghi porcini e non solo, con cui impreziosire ed abbellire i tavoli della nostra esposizione.

Tra gli ultimi ricordi che ho di Gigi c'è quello di una lunga telefonata in periodo Covid in cui più che intrattenersi sui suoi problemi di carattere fisico che cominciavano ad accumularsi, preferiva parlare del futuro. Egli si poneva il problema dei rapporti sociali tutti da ricostruire sia a livello personale che a livello associativo, chiedendosi come affrontare le difficoltà di tipo organizzativo che la nostra associazione avrebbe incontrato nel riprendere, al termine della pandemia, le sue attività di carattere socio-culturale.

Ci manca e ci mancherà come amico e come nocchiero della nostra associazione.

Paolo Lavezzo

Francesco Bellù - *Una Leggenda, un Mito... un Amico*

Una delle menti più illuminate della storia micologica internazionale, si è spenta a luglio, durante il convegno da lui organizzato nella provincia autonoma di Bolzano, la sua Bolzano, tra gli amici di sempre, lasciando un vuoto incolmabile tra coloro che lo hanno veramente conosciuto, come uomo, medico e straordinario micologo.

Ho avuto il piacere, la fortuna e l'onore di averlo conosciuto nel 2004 a Ostia, uno dei tanti convegni a cui partecipava come ospite fisso, organizzato dal G.A.M.E.L.

Ricordo con commozione la sua auto stracolma di libri, pubblicazioni, riviste e il fido microscopio al seguito... e il suo immancabile cappellaccio da cowboy!

Quel giorno gli chiesi "Maestro, posso farti compagnia nel bosco?" annui e trascorsi tutti e tre i giorni del convegno in sua compagnia, parlando di tutto, soprattutto del nostro impegno nella sanità pubblica, lui come medico e io come infermiere. Conobbi una persona assolutamente disponibile, apparentemente burbera ma profondamente "buona".

Da allora, a ogni convegno che seguì, la nostra amicizia si rafforzò. Ricordo che nel 2016, al convegno di AMI in Umbria, dimenticò il cappellaccio... gli regalai il mio... non se ne separò più!! Quell'anno, a causa del mal di schiena, non portò il microscopio... lo vidi entrare nella sala di microscopia e mi chiese, con dolcezza e umiltà "Rugantino, mi puoi aiutare?" Strabuzzai gli occhi e gli risposi: "Maestro! io aiutare te? è uno scherzo?" Eravamo in tanti ad aver portato il microscopio e lo chiese a me... non ci credevo!! Aveva bisogno delle misure sporali e dei basidi di due *Cortinarius*, Genere che amava in modo particolare. Mi ringraziò offrendomi una grappa... e come senno?

L'ultima volta che lo vidi, è stato a giugno 2022, sempre in Umbria.

Passammo tutti i giorni assieme a girovagare nei boschi, c'erano pochi funghi ma su quei pochi discettò a lungo. Un mese dopo il malore e l'addio.

Caro Maestro, chi ti ha veramente conosciuto, non ti dimenticherà mai.

Io ti porterò sempre nel cuore. Grazie.

Stefano Corsanici

DOVE VA LA MICOLOGIA

ovvero una risposta alla domanda: perché tanti nomi nuovi?

In un recentissimo contributo divulgato da Karl Soop sulla propria pagina all'indirizzo <https://karl.soop.se/Francais/ksoop.html>, il poliedrico studioso svedese (che è tra i maggiori specialisti del genere *Cortinarius*) propone un'interessante sintesi di un articolo già pubblicato sulla rivista dell'Associazione JEC (Giornate europee del Cortinario) nel quale si commentano le conclusioni dell'articolo intitolato *Domare la bestia* (Liimatainen K, Kim JT, Pokorny L, Kirk PM, Dentinger B, Niskanen T. 2022. Taming the beast: a revised classification of Cortinariaceae based on genomic data. *Fungal Diversity* 112(1):89–170).

Sebbene l'argomento riguardi un ambito della ricerca micologica con cui in pochi abbiano una certa confidenza (la "bestia" *Cortinarius*) ci è sembrato interessante riproporlo qui in quanto piuttosto paradigmatico di ciò che sta accadendo a gran parte delle conoscenze consolidate in decenni di studi micologici.

"Metabolizzata" da poco la revisione della famiglia Boletaceae nella quale, partendo dai "tradizionali" e principali generi, sono stati creati o "riabilitati" diversi taxa (*Baorangia*, *Butyriboletus*, *Hortiboletus*, *Rubroboletus* solo per citarne qualcuno), è già ora di confrontarsi con una serie di novità tassonomiche che iniziano a riguardare anche gruppi di funghi particolarmente complessi come i generi *Clitocybe*, *Inocybe* e *Cortinarius*.

L'articolo di Karl Soop, disponibile sia in versione inglese che francese, già dal titolo: *10 generi per rimpiazzare Cortinarius*, anticipa il nocciolo della questione. Con l'affermarsi delle analisi filogenetiche, la delimitazione "classica" di famiglie e generi sta entrando in crisi, non potendosi più ritenere sufficientemente affidabili i criteri basati principalmente sulle evidenze morfologiche (macro e micro). Certo, le caratteristiche osservabili in una data specie possono suggerire che essa sia più affine a un gruppo di funghi che a un altro (si pensi ad esempio al caso di *Amanita vittadinii*, unica nel genere con crescita prativa e apparentemente svincolata dal rapporto di simbiosi, "ricollocata" nel genere *Saproamanita*); ma soltanto l'indagine molecolare consente di certificarne, per così dire, la "parentela".

Tale tipo di analisi si basa, nel protocollo maggiormente utilizzato, sull'estrazione

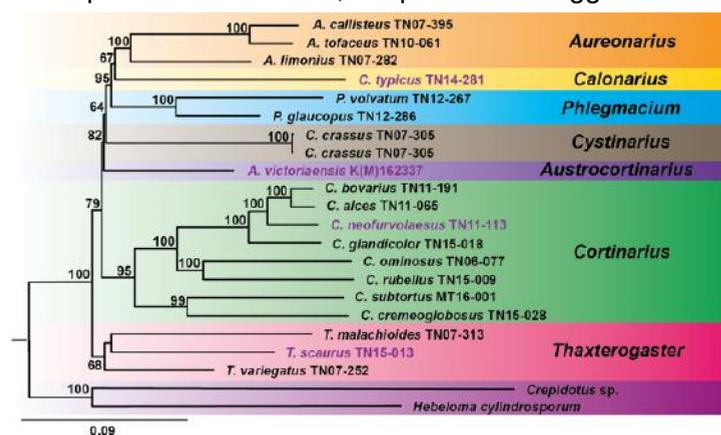


Fig. 1

di DNA dai campioni, sull'amplificazione 'PCR' delle regioni filogeneticamente più significative e sulla loro sequenziazione, concludendosi con la comparazione dei risultati ottenuti con le sequenze già presenti su diversi database.

Visivamente, i risultati di un'indagine

molecolare, vengono sintetizzati in un diagramma ad albero, il cosiddetto albero filogenetico (fig. 1, tratta da <https://link.springer.com/article/10.1007/s13225-022-00499-9/figures/1>).

Nell'ultimo decennio si è dunque affermato come predominante (seppure sia ancora in evoluzione) il criterio dell'affinità o della divergenza genetica per la delimitazione delle specie o dei taxa di rango superiore. Di conseguenza oggi, prima di pubblicare una (presunta) nuova specie, è divenuta prassi effettuarne la sequenziazione al fine di comprovarne l'autonomia rispetto a specie già descritte e sequenziate.

Tuttavia tale strumento di indagine non è esente da difetti e anzi pone diverse problematiche che però rimandiamo a un futuro contributo.

Tornando a *Cortinarius* e alla sintesi proposta da Karl Soop, tale genere annovera(va) a livello mondiale circa 5000 specie descritte, di cui quasi 3000 sequenziate: questi numeri fanno di *Cortinarius* il genere più ricco di specie tra i macromiceti. Agli inizi degli anni 2000, con l'avvento dei primi lavori supportati da indagini molecolari, una serie di piccoli generi sono stati trasferiti in *Cortinarius* andando ad aumentarne ulteriormente l'ampiezza: *Rozites*, *Cuphocybe* e altri (Peintner et al. 2001, 2002; Gasparini 2013, 2016).

Con il citato lavoro di Liimatainen et al. (2022), si verifica il procedimento contrario: gli autori, adottando un'analisi basata sulla considerazione di un maggior numero di geni rispetto al protocollo abitualmente in uso, hanno definito 10 generi in sostituzione di *Cortinarius*, sette dei quali di nuova creazione. L'unica "facilitazione" sul piano mnemonico è quella di aver mantenuto quasi per tutti la desinenza -arius: ***Austrocortinarius*, *Mystinarius*, *Cystinarius*, *Volvanarius*, *Hygronarius*, *Aureonarius*, *Thaxterogaster*, *Phlegmacium*, *Calonarius*, *Cortinarius***.

Cinque di questi nuovi generi sono poco "affollati", con non più di una ventina di specie ciascuno e un paio di essi accolgono attualmente soltanto specie dell'emisfero Australe (*Austrocortinarius* e *Volvanarius*). Il genere *Calonarius* conta esclusivamente specie dall'emisfero Boreale, circa un centinaio. Tre generi contengono non meno di un centinaio di specie ciascuno: tra questi resiste *Cortinarius* che ne annovera circa 2000.

Per tornare al sottotitolo di questo contributo "perché tanti nomi nuovi?" e in conclusione, la ricerca micologica sta evolvendo sulla base del confronto genetico tra le specie e già moltissime entità sono state "ribattezzate". Uno degli effetti di questa rivoluzione tassonomica e sistematica, a parte la difficoltà di seguirne la continua evoluzione, si palesa in occasione delle mostre micologiche. Gli approcci metodologici nel "trasferire" le novità tassonomiche al pubblico che visita una mostra di funghi sono sostanzialmente due, entrambi corretti. C'è chi preferisce mantenere i nomi più consolidati per non rischiare troppa confusione e chi decide di adottare la tassonomia più aggiornata, facendo prevalere una scelta di maggiore precisione e rigore scientifico a scapito dell'aspetto divulgativo. Nelle nostre mostre annuali abbiamo stabilito di adottare il secondo criterio, quello dell'aggiornamento costante, scelta che ci è apparsa più adatta a "fotografare" il mondo dei funghi nel momento in cui lo mostriamo al pubblico.

Andrea Traversi



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

Guepinia helvelloides (DC.) Fr.1828 (Opat.)

Sinonimi e binomi obsoleti

Tremiscus helvelloides (De Cand.: Fr.) Donk 1958

Guepinia rufa (Jacq.) Beck

Gyrocephalus helvelloides (DC.: Fr.) Keissl.

G. rufus (Jacq.) Bref.

Phlogiotis helvelloides (DC.: Fr.) G.W. Martin

P. rufa (Jacq.) Quéf.

Tremella helvelloides DC: Fr.

T. rufa Jacq.

Sistematica

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Subdivisione: **Agaricomycotina**

Classe **Agaricomycetes**

Subclasse: Incertae sedis

Ordine: **Auriculariales**

Famiglia: Incertae sedis

Genere: **Guepinia**

Specie: **G. helvelloides**



Un carpoforo bellissimo e vivacemente colorato, praticamente assente nel Lazio, ma facilmente rinvenibile in Trentino, sede del ritrovamento. Il nome *Guepinia* è stato scelto in onore di Jean Pierre Guépin (1779-1858), micologo e botanico francese. L'epiteto specifico "*helvelloides*" discende da: "Helvella" e dal greco εἶδος ossia aspetto simile a una Helvella.

Descrizione

Un fungo con forma caratteristica, petaliforme, talvolta anche a forma di imbuto con apertura laterale. I carpofori possono essere alti fino a oltre 10 cm e larghi fino a 5 cm. La consistenza è gelatinosa e cartilaginea. Il colore è rosato, aranciato o rosso più o meno scuro nella parte esterna, venata liscia e più chiara di quella interna. La tonalità diventa più chiara nella parte inferiore. Non ha un gambo vero e proprio, ma è più corretto dire che è dotato di "pseudogambo".

Ha orli lobati, ondulati, in special modo negli esemplari adulti. La superficie spesso è ricoperta di una pruina bianca. La carne è elastica e gelatinosa, inodore e insapore.

Microscopia

Spore da subcilindriche a ellissoidali, con profilo irregolare, talvolta arcuate, dimensioni da 9-12 × 4,5-6,5 µm, lisce, ialine. Non amiloidi.

Distribuzione Geografica ed Habitat

Fungo saprofito che cresce gregario o cespitoso, in zone umide e nei terreni ricchi di humus, nei boschi di conifere e spesso sui residui legnosi; lo si trova nel periodo tra l'estate e l'autunno.

Commestibilità

Non c'è una consolidata tradizione di consumo in Italia di questo fungo, che comunque è commestibile e anzi può essere mangiato anche crudo.

Curiosità: In buona parte della letteratura, per la specie qui descritta viene preferito il genere *Tremiscus* (vedi sinonimi).

Il genere *Guepinia*, oltre ad essere sinonimo di *Tremiscus*, è anche prioritario essendo sanzionato da Fries nel 1832; quindi il binomio corretto da utilizzare è *Guepinia helvelloides*.

In passato era giusto non utilizzare *Guepinia* perché tale epiteto di genere era già stato precedentemente (1812) utilizzato nel regno vegetale, per le *Brassicaceae*; quest'ultimo è stato poi rigettato formalmente e rimpiazzato con *Teesdalia*, e tale operazione ha riabilitato in pieno *Guepinia* per il regno dei Funghi.

Alessandra Coppola

---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.

***Suillus granulatus* (L.) Roussel (1796)**

È una delle numerose specie fungine a tipica crescita autunnale conosciuta, sull'intero territorio nazionale, con la denominazione volgare di "Pinarolo" o "Pinarello", attribuitale, a ragion veduta, per la sua particolare propensione a fruttificare in associazione simbiotica con colture arboree appartenenti al Genere *Pinus*. È specie commestibile, posizionata, nella sistematica fungina, nella Famiglia *Boletaceae*, facilmente identificabile anche dai cercatori meno esperti, che sembra essere, sul territorio nazionale e anche oltre, il *Suillus* più conosciuto [Papetti et al., 2004; Chiari & Papetti, 2021].

Genere *Suillus* P. Micheli

Nov. pl. gen. (Florentiae): 126 (1729)

Specie tipo:

***Suillus luteus* (L.) Roussel**

Fl. Calvados: 34 (1796)

Etimologia:

Suillus, diminutivo del termine latino "sus" ovvero maiale, maialetto; porcino [Buda, 2011; Acta Plantarum, 2022].



Suillus granulatus

Disegno di Gianbattista Bertelli

Al genere appartengono numerose specie fungine a tipica crescita terricola, a nutrizione simbiotica [Mattucci, 2009], carnose e con struttura omogenea (con

tessitura ifale continua, ovvero quando il cappello ed il gambo, stante la loro analoga conformazione strutturale, si staccano con difficoltà l'uno dall'altro lasciando tracce evidenti di frattura), che presentano le seguenti caratteristiche morfologico-strutturali: **Cappello** di medio-grandi dimensioni, ricoperto da cuticola vischiosa o glutinosa, raramente asciutta, liscia o fibrilloso-squamulosa [Galli, 2013] facilmente separabile dalla carne sottostante in quasi tutte le specie, ad eccezione di *S. variegatus* e *S. bovinus* [Matteucci, 2009]. Colore variabile a seconda delle varie specie: giallo, arancione, brunastro [Boccardo et al., 2008].

Imenoforo tipicamente boletoide, costituito da tubuli di media lunghezza, adnati e facilmente separabili dalla carne del cappello [Galli, 2013], con eccezione per *S. bovinus* [Matteucci, 2009]. Pori inizialmente piccoli poi, verso la maturità, sempre più larghi, irregolari o angolosi [Galli, 2013], di colore giallo, grigio, olivaceo, brunastro [Boccardo et al., 2008]. Spore in massa di colore giallo-brunastro.

Gambo centrale, cilindrico, pieno, vischioso o asciutto, con o senza anello [Boccardo et al., 2008; Galli, 2013], spesso con granulazioni da giallo a bruno-violaceo [Boccardo et al., 2008].

Carne bianca, giallastra, a volte con leggero viraggio al verde-bluastro.

Habitat:

Le numerose specie appartenenti al genere sono solite associarsi in simbiosi ectomicorrizica a conifere, preferendo, in particolare, associarsi a colture arboree appartenenti al Genere *Larix* o *Pinus* spp.

Commestibilità:

Specie commestibili anche se alcune possono causare effetti lassativi e, per evitare l'inconveniente, devono essere consumate private della cuticola.

Curiosità tassonomiche

Il termine "*Suillus*", già conosciuto ed utilizzato dagli antichi romani per identificare un insieme eterogeneo di specie fungine, fu adottato, nel 1729, dal micologo italiano Pier Antonio Micheli (Firenze, 11 dicembre 1679 – 2 gennaio 1737) con l'intento di identificare le numerose specie fungine a portamento boletoide. La denominazione non venne però accettata in quanto, in epoca precedente, tali specie erano state identificate dal botanico tedesco Johann Jacob Dillen (detto Dillenius. Darmstadt, 1684 – Oxford, 2 aprile 1747) con la denominazione di *Boletus*. In seguito, nel 1821, la denominazione fu ripresa dal botanico inglese Samuel Frederick Grey (Londra, 20 dicembre 1766 – Chelsea, 12 aprile 1828) con l'intento di riferirla ad una sola parte dei Boleti che, elevati a rango di Genere, per la particolarità delle caratteristiche morfo-strutturali, potevano, a tutti gli effetti, essere identificati come *Suillus*. In passato, all'attuale denominazione di *Suillus*, era preferita quella coniata dal micologo-naturalista francese Lucien Quélet (Monécheroux, 14 luglio 1832 – Hérimoncourt, 25 agosto 1899) nel 1888: *Ixocomus* (termine derivato dal greco *ἰξός* (*ixos*) = vischio, vischioso e da *κόμη* (*cóme*) = chioma, con riferimento alla particolare vischiosità del cappello [Acta Plantarum, 2022]). Successivamente, però, con l'assetto della nomenclatura micologica è stata data la precedenza al termine *Suillus* in quanto cronologicamente anteriore [Alessio, 1985].

Suillus granulatus (L.) Roussel

Fl. Calvados: 34 (1796)

Basionimo: *Boletus granulatus* Linneo

Sp. pl. 2: 1177 (1753)

Autore sanzionante: Fries., Syst. mycol. 1: 387 (1821)

Accentazione: *Suillus granulátus*

Etimologia: *granulatus* dal latino *gránulum* granello (diminutivo di granum): granuloso, cosparso di granuli, punteggiato [Acta Plantarum, 2022], con riferimento alle caratteristiche granulazioni che ricoprono la parte superiore del gambo.

Posizione sistematica: classe *Agaricomycetes*, ordine *Boletales*, famiglia *Boletaceae*, genere *Suillus*.

Principali sinonimi:

- ≡ *Agaricus granulatus* (L.) Lam., Encycl. Méth. Bot. 1(1): 51 (1783)
- ≡ *Viscipellis granulata* (L.) Quél., Enchir. fung. (Paris): 156 (1886)
- ≡ *Ixocomus granulatus* (L.) Quél., Fl. mycol. France (Paris): 412 (1888)
- = *Boletus flavorufus* Schaeff., Fung. bavar. palat. nasc. (Ratisbonae) 4: 83 (1774)
- = *Boletus lactifluus* With., Arr. Brit. pl., Edn 3 (London) 4: 320 (1796)
 - ≡ *Leccinum lactifluum* (With.) Gray, Nat. Arr. Brit. Pl. (London) 1: 647 (1821)
 - ≡ *Suillus lactifluus* (With.) A.H. Sm. & Thiers, Michigan Bot. 7: 16 (1968)
- = *Ixocomus pictilis* Quél., C. r. Assoc. Franç. Avancem. Sci. 22(2): 487 (1894)
 - ≡ *Boletus pictilis* (Quél.) Sacc. & Traverso, Syll. fung. (Abellini) 19: 170 (1910)

Nomi volgari: Boletto granuloso [Bonazzi, 2003]; Pinarolo [Buda, 2011], Pinarello.

Nomi dialettali: Bausu, nome dialettale in uso nella provincia di Messina (Sicilia) [Bonazzi, 2003]; Funciu i zappino, nome dialettale in uso nella provincia di Catania (Sicilia) [Bonazzi, 2003; Buda, 2011].

Descrizione macroscopica

Cappello di medie-grandi dimensioni, generalmente 5–12 cm di diametro, a volte anche 16 [Alessio, 1985]. Inizialmente conico-emisferico poi, verso la maturazione, convesso e infine appianato. Margine involuto negli esemplari giovani, regolare in quelli adulti, a volte leggermente sinuoso. Cuticola particolarmente vischiosa, glutinosa specialmente a tempo umido, liscia, brillante, totalmente e facilmente separabile dalla carne sottostante, colore variabile: crema, crema-beige, giallo-beige, giallo-arancio, ocrea, ocrea-arancio, brunastro. **Imenoforo** a tuboli inizialmente corti poi, verso la maturazione, mediamente lunghi, adnati al gambo, di colore giallo chiaro negli esemplari giovani, sempre più marcato sino al giallo-verdastro verso la maturazione. Pori inizialmente piccoli e rotondi, poi sempre più ampi e angolosi, caratterizzati, negli stadi iniziali, dalla presenza di goccioline lattiginose, opalescenti che, ben presto, assumono consistenza granulosa e colore brunastro. **Spore in massa** bruno-ocracee. **Gambo** centrale, cilindrico, diritto, da corto e tozzo ad allungato, a volte contorto, sodo, pieno, vischioso. Inizialmente bianco-giallino, poi scurente verso tonalità giallo-ocracee. Ricoperto, nella zona apicale, da goccioline lattiginose molto simili a quelle secrete dai pori che, come queste, tendono, nel



tempo, ad essiccare assumendo la conformazione di granulosità brunastre. Alla base sono presenti resti miceliari giallini. **Anello** assente. **Carne** spessa e tenera negli esemplari giovani, molle e spugnosa negli esemplari adulti specialmente nel cappello, particolarmente predisposta ad assorbire l'acqua a tempo piovoso. Più soda nel gambo. Biancastra nel cappello con una leggera e stretta striscia brunastro nella zona sottocuticolare; bianco-giallastra nel gambo dove, negli esemplari molto maturi, si presenta, alla base, bruno-violacea. Odore debole, sapore dolce.

Habitat: dalla fine della primavera ad autunno inoltrato, spesso a gruppi di numerosi esemplari, in associazione a colture arboree appartenenti al genere *Pinus*: a due aghi (*Pinus sylvestris*, *P. mugo*, *P. nigra*, *P. nigra* var. *laricio*, *P. halepensis*) ed anche a tre e cinque aghi.

Commestibilità: buon commestibile a condizione che si utilizzino solo esemplari giovani privati totalmente della cuticola che può causare, in soggetti sensibili, effetti gastroenterici-lassativi anche di una certa intensità.

Caratteri differenziali

Si riconosce facilmente per la cuticola vischiosa e viscida a tempo umido, sempre facilmente e totalmente asportabile; per il colore del cappello su toni crema, crema-beige, giallo-beige, giallo-arancio, ocre, ocre-arancio, brunastro; per le goccioline acquose secrete dai pori negli esemplari giovani; per il gambo cosparso, alla sommità, da minute granulazioni;



per l'habitat di crescita che lo vede sempre associato a colture arboree appartenenti al genere *Pinus*

Specie simili

Tra le numerose specie congeneri che presentano caratteristiche simili a *S. granulatus* con le quali questi può essere facilmente confuso, ci limitiamo a indicare:

- ***Suillus collinitus*** (Fr.) Kuntze, Revis. gen. pl. (Leipzig) 3 (3): 536 (1898)
Differisce per la cuticola più scura, su toni brunastri, munita di evidenti fibrille radiali; per l'assenza di goccioline lattiginose secrete dai pori; per la presenza, anche se non sempre, di micelio basale di colore rosa-arancio.
- ***Suillus luteus*** (L.) Roussel, Fl. Calvados: 34 (1796)
Sembra essere la specie che maggiormente si presta ad essere confusa con *S. granulatus* dal quale differisce, essenzialmente, per la presenza di un anello membranoso, di colore inizialmente biancastro, poi bruno-violetto, a volte poco visibile in quanto attaccato al gambo ove si posiziona nella parte superiore; per la presenza, nella parte apicale del gambo, sopra l'anello, di un fine reticolo giallastro e per una fine punteggiatura inizialmente giallastra, poi concolore al cappello, sotto l'anello.

Angelo Miceli

Foto: A. Miceli Tavola: G. Bertelli

Bibliografia citata

- **Alessio Carlo Luciano**, 1985: *Boletus Dill. ex L.* Collana Funghi Europaei Vol. 2. Libreria editrice Biella Giovanna, Saronno. I
- **Boccardo Fabrizio, Traverso Mido, Vizzini Alfredo, Zotti Mirca** - 2008: *Funghi d'Italia*. Ristampa 2013. Edit. Zanichelli, Bologna. I
- **Bonazzi Ulderico**, 2003: *Dizionario dei nomi volgari e dialettali dei funghi in Italia e nel Canton Ticino*. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Trento. I
- **Buda Andrea**, 2011: *I Funghi degli Iblei*. Vol. 1. A.M.B. Gruppo di Siracusa. Siracusa. I
- **Chiari Maurizio, Papetti Carlo**, 2021: *Escursioni di studio alla Fattoria didattica "Catena Rossa", Cagnache di Sarezzo V.T. – V. Parte terza*. Bollettino del Circolo Micologico G. Carini, (81): 37-46
- **Galli Roberto** - 2013: *I Boleti*. Micologica, Pomezia. I
- **Matteucci Sergio**, 2009: *Le specie più comuni del genere Suillus*. MicoPonte (3): 11-17
- **Papetti Carlo, Consiglio Giovanni, Simonini Giampaolo**, 2004: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, Vol. 1 (seconda ristampa). A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Trento. I

Sitografia

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

Bibliografia di approfondimento

- **A.G.M.T.**, 2013: *Io sto con i funghi*. La Pieve Poligrafica Editore, Villa Verucchio (RN). I
- **Bresadola Giacomo**, 1954: *Funghi mangerecci e funghi velenosi*. Museo di Storia Naturale. Trento. (IV edizione a cura del Comitato Onoranze Bresadoliane. Milano-Trento). I
- **Della Maggiora Marco, Pera Umberto**, 2021: *Funghi in Toscana*. AGMT (Associazione Gruppi Micologici Toscani). La Pieve Poligrafica, Villa Verrucchio (RN). I
- **Foiera Fabio, Lazzarini Ennio, Snabl Martin, Tani Oscar**, 2000, *Funghi Boleti*. Calderini edagricole, Bologna. I
- **Lavorato Carmine, Rotella Maria**, 2004: *Funghi in Calabria. Guida per il riconoscimento delle specie. Raccolta e commercializzazione, Tutela ambientale e sanitaria*. Edizioni Pubblisfera. San Giovanni in Fiore (CS). I
- **La Chiusa Lillo**, 2021: *Guida ai funghi d'Europa*. Il Cstello. Carnaredo (MI). I
- **Oppicelli Nicolò**, 2020: *Funghi in Italia*. Erredi Grafiche Editoriali. Genova. I



XX MOSTRA MICOLOGICA A VILLA DE SANCTIS

Quella del 5 e 6 novembre 2022 è stata la ventesima mostra organizzata da Nuova Micologia. Un traguardo che ci fa sentire un po' più vecchi ma a cui tutti guardiamo con un pizzico d'orgoglio.

Nello scorso numero della rivista avevo scritto della mostra dal mio punto di vista, che è sostanzialmente quello del micologo e appassionato. In quel contributo



ho ritenuto di inserire un omaggio alle figure istituzionali dell'Associazione, presidenti, segretari e associati di lungo corso che non sono più tra noi ma che hanno tutti avuto un ruolo fondamentale nella crescita e nello sviluppo della Nuova Micologia che oggi viviamo. Altre citazioni hanno riguardato amici e colleghi micologi che negli anni hanno collaborato alla riuscita dell'iniziativa dal punto di vista "scientifico", ai quali la mia esperienza è maggiormente legata.

Nulla avevo scritto riguardo alla "gestazione" delle mostre, i papà delle quali sono principalmente gli amici che negli anni si sono adoperati, avvicinandosi, per organizzare e ottimizzare gli sforzi dell'Associazione nel suo complesso, in occasione della mostra annuale. Parlare di gestazione non è esagerato: l'aver ottenuto l'uso di sedi prestigiose come la Cascina Farsetti di Villa Pamphili, della Casina delle Civette a Villa Torlonia, dell'Aranciera presso il Semezaio di S. Sisto e, da ultima, la Casa della Cultura di Villa De Sanctis, ha richiesto costanti ed intense attività di iniziativa, rappresentanza e trattativa con le Istituzioni comunali, avviate diversi mesi prima dell'evento-Mostra. A questo "oscuro" lavoro vanno sommati l'ottimizzazione di tutte le risorse (umane e materiali) a disposizione, i contatti con i conferenzieri, nel recente passato l'organizzazione delle mostre nel rispetto delle misure precauzionali in tempo di pandemia, l'allestimento e lo smantellamento degli spazi espositivi. Questi papà sono Paolo Lavezzo, artefice iniziale e coordinatore per oltre un decennio, Amedeo Schipani, prima di assumere la carica di Presidente, e Achille Olivieri, in queste ultime edizioni. Nulla di quello che ci siamo abituati a vivere nei giorni della mostra sarebbe stato così ben realizzato e presentato al pubblico senza il loro complesso e prezioso lavoro.

Il risultato della XX Mostra è stato un successo formidabile. Lusinghiero l'afflusso di pubblico, circa 750 visitatori, accolto e seguito con la consueta disponibilità.



L'inaugurazione è stata presieduta, oltre che dal nostro Amedeo Schipani, anche dal Presidente del Municipio Roma V, Mauro Caliste.

Importante e ben oltre le aspettative è stato il conferimento delle specie fungine (circa 250 esposte), che ha reso possibile un allestimento assortito, in linea con le precedenti edizioni: pur avendo avuto una stagione capricciosa sul piano delle precipitazioni, siamo stati in grado di offrire ai visitatori il consueto, vario campionario di

forme e colori. Non sono mancate le specie certamente interessanti e meno frequenti. Curioso segnalare il ritrovamento di un esemplare di *Calocybe gambosa* (il prugnolo), decisamente lontano dai suoi abituali periodi di comparsa. Grande seguito e interesse per le conferenze del sabato e della domenica, altro piccolo vanto della nostra offerta divulgativa.

Molti gli amici, appassionati e micologi, che hanno contribuito alla buona riuscita della mostra. Intenso e apprezzato il lavoro di tutti coloro che hanno dato una mano, regalando ore del proprio tempo alla buona riuscita della manifestazione, con entusiasmo, cordialità e buonumore.

E' impossibile citare uno per uno tutti coloro che hanno reso tangibile l'ottimo risultato complessivo della Mostra "del Ventennale". Spero che nessuno si



adombri se mi permetto però di menzionare Matteo Bevilacqua, nostro giovanissimo associato e micologo di eccellente valore. Negli anni passati, in lui s'intravedeva una promessa che oggi è divenuta realtà: una rara dote di entusiasmo, passione e competenza scientifica che, sono certo, lo porterà presto a diventare uno dei massimi esperti nel panorama micologico nazionale.

Andrea Traversi

SETTIMANA MICOLOGICA: FOLGARIA, LA PATRIA DEI FUNGHI



Con oltre 50 soci siamo partiti in una torrida estate da Roma, per l'annuale convegno micologico. La destinazione quest'anno è uno dei paradisi micologici del nostro paese: Folgaria, in Trentino.

La cittadina di Folgaria, splendida e turistica, im-

mersa nelle Alpi Cimbre ci accoglie al nostro arrivo, domenica 28 agosto. I soci sono davvero entusiasti di godere finalmente di temperature piacevoli, sui 27/28° dopo l'estate torrida trascorsa nella Capitale. I boschi sono verdissimi e fitti e il giorno precedente una bella pioggia ci fa sperare in una copiosa fioritura di specie fungine.

Arriviamo nella splendida cornice dell'Alpen Hotel Eghel. Le camere sono grandi e accoglienti, il servizio, dopo un primo rodaggio della modalità self-service, risulta ottimo e vario.

I soci, incoraggiati dal clima favorevole subito si mettono in marcia. Quest'anno sono io la Micologa responsabile e, insieme agli organizzatori dell'Associazione, abbiamo già individuato posti favorevoli per interessanti escursioni micologiche e, per i soci che lo desiderano, turistiche. Anche l'Hotel ha messo a disposizione una guida turistica, che ogni giorno ha organizzato un'escursione per farci conoscere i dintorni e apprezzare le bellezze del territorio e della natura circostante.

Lunedì la prima uscita in gruppo. Il tempo è clemente, i funghi tanti e interessanti. La parte dei protagonisti la fanno i Porcini!

Boletus edulis e *Boletus reticulatus* in discreta quantità; tutti i cercatori se ne sono portati a casa un buon bottino. Ma anche tanti altri funghi interessanti e vari, alcuni



conosciuti anche nel Lazio, alcuni esclusivi del territorio trentino e alpino. La sera si brinda ai ritrovamenti e si organizzano veri e propri tornei di Burraco. Per chi ancora si vuole sgranchire le gambe una passeggiata in paese: per rilassarsi e seguire le sagre e le feste del luogo è l'ideale. E c'è chi, come me, si appropria per la prima volta anche ad una prelibatezza del luogo: il famoso "Bombardino", un liquore caratteristico trentino.

Nel pomeriggio di giovedì gli ospiti hanno potuto assistere alla proiezione da parte di una guida della Regione Trentino, degli scorci tipici della zona, con molte belle foto antiche del paese di Folgaria.

Per tutta la settimana siamo stati fortunati. Clima mite, e pioggia solo di notte.



I ritrovamenti di funghi sono stati eccezionali, tanto che, da giovedì 1° settembre, insieme agli organizzatori e agli ospiti che hanno raccolto tantissime specie, è stato possibile allestire una Mostra Micologica di tutto rispetto. Oltre sessanta specie, illustrate da me in qualità, appunto, di Micologa responsabile, a un folto uditorio di associati e di numerosi altri ospiti dell'albergo. Da segnalare ritrovamenti piuttosto rari, come quello della bellissima *Gyromitra infula* e delle sempre apprezzabili *Phaeolepiota aurea* e *Pholiota squarrosa*, due specie rare nel Lazio.

La giornata di sabato, è stata per lo di più dedicata allo shopping. In giro per le vie di Folgaria, i soci hanno portato a casa svariati souvenir, e molti si sono approvvigionati, in una vicina malga, dei formaggi e dei prodotti caseari tipici della zona.

Domenica 4 settembre, riforniti di pranzo al sacco, stanchi ma soddisfatti, ognuno di noi ha ripreso la strada di casa.

Ringraziamo l'instancabile Alberto Tomassi, che insieme a Carmelo Murabito ha curato gli aspetti relativi alla permanenza in questa ridente località.

E un doveroso ringraziamento alla Regione Trentino Alto Adige che ha concesso ai soci un permesso speciale, gratuito, di raccolta funghi a scopo didattico.

Alessandra Coppola

WEEKEND MICOLOGICO AUTUNNALE - LAGO TRASIMENO (21 – 23 OTTOBRE 2022)



Ci siamo ritrovati in più di 40 soci sulle sponde del lago Trasimeno, precisamente nella splendida cittadina di Passignano sul Trasimeno (Umbria, prov. Perugia), presso l'Hotel La Vela, per il consueto fine settimana micologico autunnale. Abbiamo trascorso tre belle giornate spensierate, con il sole che a volte ha fatto i capricci, ma comunque tutte senza pioggia, accolti dalla squisita cortesia del personale

dell'albergo dove abbiamo alloggiato. Sicuramente un bellissimo posto, scelto sapientemente da Carmelo Murabito, su indicazioni di Andrea Traversi (micologo responsabile della spedizione), posto che meriterà un'altra visita quanto prima. Arrivati quasi tutti nel pomeriggio di venerdì, dopo averci salutati, i più hanno approfittato per fare un primo giro per i caratteristici rioni di Passignano e il suo centro storico, in particolare per visitare la Rocca di Passignano dalla quale si può ammirare il Lago in tutta la sua bellezza. La sera, dopo la cena, si sono formati i soliti "gruppetti" per la irrinunciabile partita a burraco. Sabato mattina tutti a funghi in un bel bosco, individuato dai nostri soliti "esploratori" che sono arrivati a Passignano in anticipo proprio per dare a tutti la possibilità di fare bei cestini di funghi. Le



aspettative non sono state disattese e tutti i cercatori hanno potuto mettere nel cesto un buon numero di funghi porcini e di "ovoli buoni", unitamente ad altre specie fungine, tutte poi individuate e spiegate magistralmente dal nostro Andrea Traversi. Nel pomeriggio, invogliati dalla raccolta del mattino, la maggior parte dei soci sono tornati nei boschi, sempre con ottimi risultati, mentre alcuni si sono dedicati al "turismo" visitando i paesi vicini, in particolare il paese di Cortona, borgo etrusco tra i



più belli, se non il più bello, della Toscana, meta assidua di molti turisti, italiani e stranieri. Domenica mattina una parte dei soci si è nuovamente recata per i boschi, aumentando ancora di più il già cospicuo bottino di porcini e di ovoli del giorno precedente. Altri soci ne hanno approfittato per completare la visita alla cittadina di Passignano e fare gli ultimi acquisti da portare a Roma, altri ancora per fare una gita in barca e visitare l'isola

Maggiore (una delle tre isole naturali del lago Trasimeno) dove hanno potuto ammirare il caratteristico borgo, piccolo ma pieno di luoghi interessanti e storici da visitare. In conclusione, una "tre giorni" interessantissima sia sotto l'aspetto culturale per i luoghi che si sono potuti ammirare sia sotto l'aspetto "micologico" per il bottino abbondante e di qualità che ogni socio ha potuto portare con sé.

Achille Olivieri

Schede: Le erbe dei nostri campi

Malva sylvestris L.

Famiglia: *Malvaceae*

Habitat: Chi vive a Roma non può non conoscere e non aver visto questa bellissima ed utile pianta che si trova in ogni angolo della città, dai grandi parchi ai marciapiedi; originaria delle regioni sud dell'Europa e dell'Asia, la malva si può trovare a latitudini temperate e subtropicali in entrambi gli emisferi, nei luoghi incolti e pianeggianti.



Descrizione: è una pianta erbacea annuale, biennale o perenne. Ha un fusto eretto o prostrato che può crescere dai 60 agli 80 cm. Le foglie sono di forma palmatinervia dai 5 ai 7 lobi e hanno il margine seghettato irregolarmente. I fiori sono riuniti all'ascella delle foglie e spuntano da aprile a ottobre, di colore rosaceo con striature scure, con petali bilobati. Il frutto è un poliachenio circolare.

Principi attivi e fisioterapici: Il suo nome deriva dal latino ed è legato al termine 'molle', perché dai tempi più antichi se ne riconoscono le proprietà emollienti ed infatti alla malva vengono attribuite proprietà antinfiammatorie, lenitive, emollienti e protettive delle mucose. Più precisamente, tali proprietà sono riconducibili perlopiù al contenuto di mucillagini presente nelle foglie e nei fiori della stessa pianta. Tali mucillagini, infatti, hanno dimostrato di possedere la capacità di alleviare stati irritativi e infiammatori delle mucose con cui entrano in contatto. Per questa ragione, la malva viene impiegata in erboristeria per il trattamento di infiammazioni del cavo orofaringeo, così come in caso di tosse e bronchiti; ma non è raro ritrovare questa pianta anche all'interno di preparazioni con azione emolliente e lenitiva per il tratto gastroenterico e per le vie urinarie.

Curiosità e note: la malva è una delle piante più note ed usate nella tradizione popolare. I Romani la usavano dopo le pesanti libagioni; per Pitagora e i suoi seguaci era pianta sacra. Il decotto di malva veniva considerato un rimedio contro tutti i veleni mortali: secondo il famoso erudito Dioscoride, pare che uno scorpione velenoso che si posò su una foglia di malva, si irrigidì a morte. Un'altra leggenda afferma che il cieco Simeone, assumendo regolarmente una tisana di malva, ritrovò la vista. Si tratta di leggende tramandate dalle credenze popolari, ma che testimoniano, comunque, gli effetti benefici riconosciuti a questa pianta. La malva veniva coltivata a partire dall'VIII sec., negli orti dei monasteri e suc-

cessivamente dai contadini, in quanto considerata “pianta officinale” adatta a curare svariate malattie. Tuttora impiegata per la cura di diverse affezioni, è ancora attuale la classica applicazione su ascessi dentari di impiastri di foglie fresche cotte. Di fatto è un potente antinfiammatorio che agisce su tutte le mucose. Oltre a rimedio per il mal di denti, la sua radice, lavata e pulita, era data come masticatorio ai bambini nel periodo della dentizione.

Era abitudine sotterrare rami di malva in prossimità delle stalle, con l'intento di proteggere il bestiame da incantesimi e malefici. Un potente talismano da tenere a contatto del corpo era costituito da un pezzo di radice essiccata, avvolta in un panno di colore scuro. Nel Medioevo si faceva un test per verificare la fertilità femminile: si innaffiava una pianta di malva con l'urina di una donna. Se dopo tre giorni la pianta appariva piena di vitalità, il responso era favorevole, al contrario, l'appassimento decretava la sterilità della donna.

Tiziana Timpano

L'angolo delle ricette: Malva sylvestris

I fiori e le foglie, così come le radici e il fusto, possono essere usate per tisane e decotti.

Spaghetti al pesto di malva

Ingredienti

Spaghetti 350–400 g, foglie e fiori di malva 50 g, 1 spicchio d'aglio, 1 piccola cipolla oppure uno scalogno, basilico 10-12 foglie, un rametto di origano fresco, 1 cucchiaino di pinoli, olio extravergine di oliva q.b., 3-4 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe q.b.

Dopo aver lavato e asciugato con un canovaccio le foglie di malva, l'origano e il basilico, metteteli nel bicchiere di un frullatore insieme a due cucchiaini di olio, un pizzico di sale grosso e i pinoli. Se vi piace, aggiungete anche uno spicchio d'aglio. In un'altra padella soffriggete la cipolla o lo scalogno e, una volta appassita, frullatela insieme al pesto. Dopo aver cotto gli spaghetti, aggiungete un po' di acqua di cottura e conditeli con il pesto di malva, aggiungendo qualche fiore fresco per decorazione!

Malva con cipolla

Ingredienti

1 mazzo di malva, 1 cipolla, 1 limone, olio d'oliva q.b., sale q.b.

Dopo aver tolto i gambi alla malva, conservatene solo le foglie, lavatela e lessatela in una pentola senz'acqua e incoperchiata. Ogni tanto controllate la cottura rigirandola da sotto a sopra per farla cuocere bene tutta. Nel frattempo affettate finemente la cipolla e fatela soffriggere in una padella con l'olio d'oliva, fino a che diventa marroncina. Una volta cotta, condite la malva con un po' di sale e disponetela su di un piatto; distribuitevi sopra la cipolla abbrustolita ed irrorate di succo di limone. A scelta si possono aggiungere dei pinoli o delle nocciole tostate e tritate!

Tiziana Timpano

La Mandragora

In Italia esistono due specie appartenenti al genere *Mandragora*: *Mandragora officinarum* L. e *Mandragora autumnalis* Bertol. La prima è specie a fioritura primaverile, molto rara, presente solo nel Nord Italia e in particolare nel Trentino-Alto Adige (non è più stata ritrovata nelle altre regioni nordiche da molti anni); la seconda è specie a fioritura autunnale ed è meno rara, diffusa in particolare in Sicilia, ma reperibile anche in Puglia, Basilicata, Calabria e Sardegna. In questo articolo presenteremo la *Mandragora autumnalis*.

La *Mandragora autumnalis* appartiene alla famiglia Solanaceae, al pari di altre piante commestibili come la patata (*Solanum tuberosum*), il pomodoro (*Solanum lycopersicum*), la melanzana (*Solanum melongena*), il peperone (*Capsicum annuum*), ecc., o tossiche come la Belladonna (*Atropa belladonna*), lo Stramonio (*Datura stramonium*), il Giusquiamo nero (*Hyoscyamus niger*), il Giusquiamo bianco (*Hyoscyamus albus*), il Tabacco (*Nicotiana tabacum*), l'Erba morella (*Solanum nigrum*), ecc.



È una pianta erbacea perenne, alta da 10 a 30 cm, priva di fusto, con una grossa radice nerastra a fittone, spesso biforcuta, di forma vagamente antropomorfa. La particolarità, che ha reso nota nei secoli la mandragora come pianta magica, è la radice antropomorfa, a cui sono accostate numerose credenze. Una di queste è immortalata nella cinquecentesca commedia di Machiavelli dal titolo "La Mandragola", in cui viene utilizzata questa pianta per le sue supposte capacità di favorire la fertilità e di essere un

potente afrodisiaco. Un'altra leggenda molto diffusa, soprattutto nel medioevo, riguardava l'urlo agghiacciante che la pianta emetterebbe quando viene strappata dal terreno con la sua radice.

Raccoglitori incauti possono prendere la mandragora e consumarla scambiandola per altre piante selvatiche considerate commestibili, quali la borragine (*Borago officinalis*), oppure coltivate, come la bietola da coste (*Beta vulgaris* var. *cicla*) e gli spinaci (*Spinacia oleracea*). Mentre la bietola da coste e gli spinaci sono piante coltivate che si acquistano nei mercati cittadini o nei supermercati, per cui è improbabile che in mezzo a queste si trovi la Mandragora (anche se recentemente le notizie di cronaca hanno parlato molto di una ipotetica intossicazione da Mandragora trovata in mezzo a confezioni di spinaci,



verificatasi in Campania,) è molto importante imparare a identificare almeno le piante selvatiche delle due specie di *Mandragora* (*autumnalis* e *officinalis*) e della *Borago officinalis*. La distinzione tra le rispettive infiorescenze è abbastanza agevole: un ciuffo di 12-60 fiorellini con corolla azzurro-violacea pallida a fioritura autunnale nella *Mandragora autumnalis*^(*) e corolla bianco-verdastra a fioritura primaverile nella *Mandragora officinalis*, in entrambe le specie con breve peduncolo pubescente; infiorescenze con fiori lungamente pedunculati, penduli, con corolla a forma di stella composta da 5 petali di colore blu-viola, raramente bianchi, con al centro le antere violette fuse insieme, nella *Borago officinalis*. Più importante è la distinzione tra le rispettive foglie:

nelle due specie di *Mandragora* sono tutte in rosetta basale, brevemente picciolate, pressoché glabre, con lamina oblanceolato-spatolata e superficie corrugata reticolata, margine dentellato-ondulato, apice acuminato e nervatura centrale ispessita; in *Borago officinalis* tutta la pianta può essere alta fino a 70 cm ed è ricoperta da una peluria ispida e setolosa, le foglie si distinguono in basali (con lungo picciolo) e cauline (brevemente picciolate o amplessicauli) con lamina di forma ovato-lanceolata ricoperta da peluria ruvida e ispida, margine ondulato-dentato, nervatura rilevata. Le foglie sono le parti che possono essere consumate con maggior probabilità.

La *Borago officinalis*, tuttora molto consumata, soprattutto in alcune regioni in cui entra a far parte di specialità culinarie tradizionali, oggi viene sconsigliata perché contiene alcaloidi pirrolizidinici tossici, pur se in piccoli quantitativi, ma è dimostrato che questi alcaloidi hanno attività epatotossica, genotossica e procancerogena. La *Mandragora* d'altra parte contiene principi tossici appartenenti al gruppo degli alcaloidi tropanici, in particolare L-ioscina, L-iosciamina e atropina. Questi alcaloidi bloccano i recettori muscarinici (o colinergici) producendo effetti antimuscarinici. Questi recettori sono presenti in molti organi e apparati, a livello cerebrale, nel cuore, nella muscolatura liscia, negli occhi, e il loro blocco può provocare quadri d'intossicazione acuta, con esiti anche letali. Tra i sintomi sono presenti in quantità variabile sonnolenza, confusione mentale fino al coma, midriasi pupillare e visione offuscata, tachicardia, secchezza delle fauci, nausea, vomito, aumento della temperatura corporea. La terapia specifica si basa sull'utilizzo della fisostigmina, che agisce come inibitore reversibile dell'acetilcolinesterasi, inoltre si usano misure complementari come la lavanda gastrica.

Amedeo Schipani

(*) *Mandragora autumnalis*, foto Wikimedia commons di Eitan F., licenza Creative commons CC BY 3.0

RACCOGLIERE LE OLIVE

L'autunno è la stagione più ricca di tutte le magie che la natura sa regalarci. Poeti, scrittori e pittori si sono sempre deliziati, lasciandosi ispirare dai tepori, dai colori e dai fenomeni accattivanti che è dato osservare in questo periodo dell'anno così suggestivo.

Uno dei più significativi scenari autunnali è sicuramente la raccolta delle olive. Ne ho esperienza diretta. Da ragazzo ero io quello che si arrampicava sui rami più alti, sotto la sorveglianza dei miei genitori. Da qualche tempo aiuto un familiare, che ha un piccolo uliveto, e ogni anno è un appuntamento che mi affascina. E' come attendere un evento ricorrente piacevole, da trascorrere come una festività importante.



Gli ulivi e le olive costituiscono un panorama fisico e mentale che traluce di poesia, di cultura, di storia. E' la nostra civiltà millenaria che si è manifestata in letteratura, costume, lavoro, cucina. Sì, anche la cucina, quella mediterranea, tanto celebrata, che ha nell'olio d'oliva la sua pregnanza di eccellenza qualitativa.

Si pensa a tutto questo quando ci si avvicina ad un ulivo carico dei suoi preziosi frutti, pronti per essere raccolti. Raccogliere le olive non è un lavoro come un altro. Si ha la sensazione che non sia un lavoro, ma un'attività espressa con una dimensione psicologica che si carica di religiosità, di sacralità. Scaricare nelle ampie reti poste a terra quei rami, che sembrano grappoli di bacche turgide dai tanti colori, nere, verdi, rossicce, con infinite sfumature, non sa di fatica, ma di un benefico esercizio fisico che si esplicita in sensibili gratificazioni, via via che si riempiono sacchi e cassette messi in fila, che attendono di essere portati al frantoio per la molitura.

E' uno spettacolo che fa bene agli occhi e allo spirito quello a cui si assiste nelle campagne delle nostre ridenti colline e lievi pianure, nella maggior parte del territorio nazionale, dove più dove meno intensamente, ove si vede tanta gente, di tutte le età, agitare rastrelli e attrezzi vari tra le chiome frondose degli ulivi. Quando non si tratta di uliveti di grandi dimensioni, nei quali il lavoro si svolge con modalità industriali, quella della raccolta delle olive nelle piccole proprietà familiari è la felice occasione di trovarsi insieme, come fosse una scampagnata, un picnic, che spesso è anche questo. E' una ritualità festosa, la conclusione di un percorso, fatto di speranzose attese, ma anche di qualche preoccupazione, per le eventuali condizioni meteorologiche non favorevoli, che possono causare qualche danno alla nascita, alla crescita e alla maturazione delle olive.

E infine al frantoio, ad osservare, con trepidazione e con gli occhi lucidi per l'emozione, come da quelle olive macinate vien fuori il sacro prodotto. Così da sempre è ritenuto l'olio.

Le notizie che rimbalzano sulla stampa in questo periodo riferiscono di teorie che sostengono quanto sia salutare raccogliere le olive. Pare essere la migliore psicoterapia per recuperare benessere psicologico dopo i guasti provocati da qualche turba esistenziale di troppo.

Le notizie che rimbalzano sulla stampa in questo periodo riferiscono di teorie che sostengono quanto sia salutare raccogliere le olive. Pare essere la migliore psicoterapia per recuperare benessere psicologico dopo i guasti provocati da qualche turba esistenziale di troppo.

Le notizie che rimbalzano sulla stampa in questo periodo riferiscono di teorie che sostengono quanto sia salutare raccogliere le olive. Pare essere la migliore psicoterapia per recuperare benessere psicologico dopo i guasti provocati da qualche turba esistenziale di troppo.

Giovanni Tesone

LE GUERRE DELL'OPPIO E L'EREDITA' DI MORFEO

Quando si pensa all'oppio viene in mente l'immagine del triangolo d'oro costituito dalla regione di confine di Birmania, Laos e Thailandia; ma in realtà il papavero da oppio (*Papaver somniferum*, v. fig. 1) non solo è originario del levante mediterraneo, ma probabilmente venne usato già dalla preistoria.

Ci sono tracce risalenti a cinquemila anni fa nel delta dell'Eufrate (Iraq attuale) e di tremila anni fa a Cipro. Fra gli elenchi delle piante l'oppio è presente nelle nomenclature dei rimedi dei popoli greci, fenici, minoici, babilonesi, egizi e altri ancora.

Viene attribuita ad Alessandro Magno (330 a.C.) la diffusione in Persia e India, fino a raggiungere l'Est e la Cina verso il VII secolo d.C.

Per secoli il papavero da oppio rimase un'erba medica, i cui principi attivi venivano assunti o come un'infusione amara o come una pallina arrotolata.

A partire dal Settecento e soprattutto nell'Ottocento artisti, scrittori e poeti usavano l'oppio per raggiungere uno stato mentale simile al sogno, come uno stimolo per la creatività... ma era usato anche dalle classi meno abbienti come un sostituto a buon mercato dell'alcol per procurarsi stati di ebbrezza.

Il consumo era così diffuso che veniva dato persino ai bambini per alleviare i fastidi della dentizione e i preparati con oppio venivano pubblicizzati come sciroppi calmanti (contenenti fino al 10 % di morfina, che è un derivato dell'oppio); era comunemente commercializzato il laudano, costituito da una miscela di oppio diluito con alcol, liberamente venduto in farmacia (fu proibito solo nel 1900).

In Cina l'oppio ebbe a subire la concorrenza del tabacco, diffuso dopo i viaggi di Colombo in America, finché nel '600 l'ultimo imperatore Ming ne vietò il fumo; alcune fonti sostengono che in conseguenza della proibizione i cinesi cominciarono a fumare l'oppio, altre attribuiscono questa nuova abitudine ai mercanti portoghesi da Formosa o da Amoy (Cina meridionale) dove avevano installato stazioni commerciali.

L'oppio inalato nei polmoni entra nel circolo sanguigno con rapidità e crea una condizione di dipendenza; nei primi decenni del '700 l'uso si era propagato in tutta la Cina fino a quando un altro editto imperiale, nel 1729, ne proibì la vendita e l'importazione nel celeste impero.

E qui subentra un'altra relazione di scambio; gli europei apprezzavano il tè cinese in particolare che dava solo una leggera assuefazione (conteneva la teobromina, un leggero alcaloide) ma i cinesi volevano essere pagati in argento o oro e non con altri manufatti (tessuti soprattutto). C'era però una merce che i cinesi gradivano ma che non gli era permesso di importare legalmente e cioè l'oppio, prodotto nel vicino Bengala (India), che in effetti veniva contrabbandato con la connivenza di funzionari cinesi locali. Grossi carichi di oppio - di proprietà britannica - furono sequestrati e distrutti a Canton dal Governo Cinese che accusò anche gruppi di marinai britannici di aver ucciso un agricoltore cinese.



Scoppiò così la prima guerra dell'oppio (1839-42) che si concluse con la sconfitta dei cinesi che dovettero pagare pesanti riparazioni, cedere Hong-Kong, e aprire cinque porti cinesi al commercio con i britannici.



Vent'anni dopo un altro scontro scatenò la seconda guerra dell'oppio che vide oltre ai britannici anche i francesi impegnati a strappare altre concessioni territoriali e commerciali con la legalizzazione del commercio della preziosa droga, la piena apertura all'ingresso nel paese di cittadini europei nonché dei missionari cristiani; il celeste impero fu costretto ad aprirsi completamente alla penetrazione occidentale e all'intensificazione degli scambi senza più restrizioni. Anche l'Italia nel 1866 ne beneficiò e mantenne questi privilegi nella concessione di Tientsin fino alla seconda guerra mondiale (v. fig. 2).

Ma la Cina fece tesoro della disfatta; progressivamente favorì la coltivazione del papavero da oppio nella regione meridionale dello Yunnan fino a che verso il 1890 l'importazione dall'India cessò del tutto grazie alla piena autosufficienza produttiva raggiunta.

Ma cos'è l'oppio? Un lattice appiccicoso estratto per incisione dalla capsula del papavero e poi fatto essiccare che contiene la bellezza di ventiquattro alcaloidi diversi, dei quali il più abbondante, la morfina, ne costituisce almeno il 10% (v. fig. 3).

La morfina pura fu isolata per la prima volta nel 1803 da un farmacista tedesco, Friedrich Seturner, e così chiamata in onore di Morfeo, il dio romano del sonno.

La morfina è un narcotico: una molecola che attenua la sensibilità – così cancellando il dolore – e favorisce il sonno. Ci vollero altri 122 anni – nel 1925 – per arrivare a determinare la struttura della morfina e di altri composti importanti ad essa collegati.

Al solito si tratta di combinazioni di carbonio, idrogeno ed ossigeno con una coda di azoto la cui forma è peculiare con piccole differenze che però incidono molto sugli effetti dei composti che rappresentano – partendo dalla morfina – ancora gli anestetici più efficaci che si conoscono.

Purtroppo l'effetto anestetico o analgesico appare correlato alla dipendenza; la codeina ha un solo gruppo CH₃O che sostituisce l'ossidrile OH nella formula della morfina (per il resto identica) e crea una dipendenza molto minore, ma è anche molto meno efficace.

Furono fatti molti tentativi di modificare chimicamente la morfina per cercare un composto simile che non creasse dipendenza; la Bayer aveva convertito l'acido acetilsalicilico – abbastanza tossico – in Aspirina, farmaco efficace e meno tossico, attraverso un procedimento chiamato acetilazione.

Applicandolo alla formula della morfina, sostituendo il gruppo acetile CH₃CO a due ossidrili HO situati nella medesima posizione, ottenne un nuovo farmaco molto più efficace con dosi molto basse; la diacetilmorfina, che si pensava fosse una super



aspirina e che fu commercializzata con il nome di *eroina*. Ma questo nuovo sedativo, rimedio contro la tosse, l'asma, la cefalea e persino la tubercolosi, mostrò con immediatezza gli effetti collaterali arrivando al cervello in modo ancor più rapido della morfina, producendo euforia rapida e intensa che è oggetto di un forte desiderio in chi ne diviene dipendente.

Oggi la maggior parte dei paesi proibisce importazione, produzione e possesso di *eroina*. I laboratori non leciti che la producono forniscono un indizio della loro attività, perché debbono liberarsi dell'acido acetico, che ha l'odore dell'aceto, e che è uno dei prodotti secondari del processo di estrazione dalla morfina.

Ma perché morfina e alcaloidi simili sono così efficaci? Probabilmente influenzano il modo in cui il cervello percepisce il dolore segnalato.

La molecola di morfina sembra in grado di bloccare un recettore del dolore nel cervello sostituendosi ad esso. La morfina imita così l'azione delle endorfine, composti presenti in bassissime concentrazioni nel cervello, e che servono ad attenuare il dolore e aumentano la concentrazione in momenti di stress.

Sono stati trovati alcuni elementi in comune fra i due composti, in particolare un'unità di beta-fenilettilammina ritenuta responsabile di influire sul cervello nell'LSD, nella mescalina e in alcune altre molecole allucinogene e cioè un anello aromatico (benzene) e una parte etilica a due atomi di carbonio (con una coda amminica azotata).

Tuttavia la morfina e i suoi analoghi differiscono da altri allucinogeni nella loro attività biologica: soppressione del dolore, induzione del sonno e creazione di dipendenza.

Si ritiene che questi diversi aspetti siano dovuti a una serie di combinazioni che si trovano nella loro struttura chimica e cioè 1) un anello di benzene, 2) un atomo di carbonio quaternario, ossia un atomo di C legato direttamente ad altri quattro atomi di carbonio, 3) un gruppo CH₂-CH₂ legato a 4) un atomo di N terziario, (un atomo di azoto legato direttamente a tre atomi di carbonio).

Nei diagrammi della morfina si può vedere che sono presenti tutti e quattro i requisiti combinati, che costituiscono "la regola della morfina", presenti anche nella codeina e nell'*eroina*.

La costante ricerca chimica ha portato alla scoperta di altri composti ottenuti attraverso aggiustamenti nella struttura della formula base della morfina, quali la meperidina (Demerol) meno efficace ma che crea sempre dipendenza, ed il metadone che deprime il sistema nervoso ma non produce sonnolenza ed euforia in genere legate agli oppiacei.

Anche il metadone però produce dipendenza, per cui la dipendenza dall'*eroina* può essere trasformata in dipendenza dal metadone, ma si sta ancora discutendo se questo sia un metodo ragionevole per affrontare i problemi associati alla dipendenza dall'*eroina*, in attesa che gli sviluppi della ricerca portino a risultati più soddisfacenti, tenuto anche conto dei possibili effetti collaterali – circa una ventina nella letteratura medica – e che comunque fanno parte del bagaglio di controindicazioni che moltissimi farmaci presentano.

Renato Lotti



Le attività del primo semestre 2023

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. In ogni caso verrà garantita 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.

9 gennaio 2023: Iscrizione al Corso Micologico

Pomeriggio riservato alle pratiche amministrative d'iscrizione al Corso di formazione micologica per l'autorizzazione alla raccolta dei funghi nel Lazio (vedi spazio corsi).

6 febbraio 2023: Premiazione del Concorso fotografico 2022

Premiazione della tredicesima edizione del concorso; prima di scoprire i vincitori, vedremo tutte le immagini presentate e le commenteremo insieme.

13 febbraio 2023: I Funghi e l'Ambiente

A cura di Andrea Traversi.

20 febbraio 2023: La Nutriscienza - Sana e serena longevità

A cura di Antonello Senni.

6/13/27 marzo 2023: "Le buone erbe alimentari"

Corso erbe spontanee commestibili (vedi spazio corsi).

20 marzo 2023: Funghi primaverili

A cura di Andrea Traversi.

8 maggio 2023: Erbe e spezie nel mondo

A cura di Renato Lotti.

15 maggio 2023: Piante tossiche – parte prima

A cura di Amedeo Schipani.

22 maggio 2023: Piante tossiche – parte seconda

A cura di Amedeo Schipani.

29 maggio 2023: Funghi dal vivo

A cura di un micologo dell'Associazione.

19 giugno 2023: Funghi dal vivo

A cura di un micologo dell'Associazione.

I nostri corsi

CORSO DI FORMAZIONE MICOLOGICA

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

Le lezioni si svolgeranno nei giorni 16/18/20/23/25/27 gennaio 2023 dalle ore 17.10 alle ore 19.30, presso la sede operativa di via Scalo San Lorenzo 16, Roma. Per approfondire quanto appreso nel corso, i partecipanti potranno approfittare dell'escursione didattica organizzata per tutti i soci sabato 28 gennaio a Castelfusano; per i dettagli si rimanda alla sezione "Escursioni".

La partecipazione al corso è gratuita per i Soci con il solo contributo di 10€ per il materiale didattico. **E' necessario prenotarsi** tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione al corso lunedì 9 gennaio** dalle ore 17.00 alle ore 19.00 presso la stessa sede, sino al limite massimo di 20 partecipanti.

LE BUONE ERBE ALIMENTARI

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

Paolo Lavezzo e Amedeo Schipani cureranno la nuova edizione del corso, che si terrà presso la sala Italia dell'UnAR, via Aldrovandi 16, nei giorni 6, 13, 27 marzo 2023 (la sede di via dello Scalo San Lorenzo 16 rimarrà chiusa), alle ore 17,30.

Contributo di partecipazione, comprensivo del materiale didattico: € 15 per i soci, € 50 per i non soci. Pagamento il 6 marzo, prima dell'inizio della lezione (presentarsi con almeno 30' di anticipo). **E' rigorosamente necessario prenotarsi** per tempo al 380 5311167 – Pina Incitti, oppure all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu**.

A completamento del corso, il 1° aprile 2023 si effettuerà un'escursione per la ricerca e illustrazione delle erbe sul campo in località e con modalità da definire

Le nostre escursioni

L'emergenza sanitaria sembra ormai superata, ma 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.

28 gennaio 2023: Castelfusano

L'appuntamento, destinato soprattutto ai partecipanti al corso di formazione, ma aperto a tutti gli associati, è fissato per le ore 9.00 a Ostia sul lato destro del piazzale Cristoforo Colombo (al termine di viale C. Colombo, venendo da Roma). Prenotarsi entro il 27 gennaio al nr. 349/7389191, Antonio Mallozzi. Pranzo non previsto.

11 marzo 2023: Monte Romano, alla ricerca di ferlenghi.

Appuntamento ore 9.00 presso il distributore Erg, autostrada Roma-Civitavecchia al Km 60 circa, superato il casello di Civitavecchia Sud. L'organizzatore che ci accompagnerà alla ricerca del gustoso "Ferlengo" verrà comunicato con le consuete newsletter, così come il micologo responsabile.

25 marzo 2023: Lago di Martignano

L'appuntamento alle ore 8,30 al parcheggio del bar Le Rughe, via Cassia bis. L'organizzatore (da comunicare) ci accompagnerà nei prati e nei boschi che costeggiano il lago di Martignano. L'escursione è principalmente dedicata alla ricerca di asparagi ed erbe spontanee. Seguirà pranzo facoltativo presso l'agriturismo in loco.

1° aprile 2023: Uscita fine corso "Le buone erbe alimentari" in località da definire.

14-15-16 aprile 2023: Weekend Botanico

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

13 maggio 2023: Prataglia

Andremo alla ricerca dei prugnoli. L'appuntamento è a Cervara di Roma alle 8,45; si raggiunge percorrendo l'A24, uscita a Vicovaro/Mandela, poi prendere la SS Tiburtina ed arrivare ad Arsoli, poi strada per Cervara di Roma; tempo 70 min. circa; verrà comunicato l'organizzatore presso il quale dovrà effettuarsi la prenotazione. Ci si può fermare a pranzo.

12 giugno 2023: Camporotondo – Cappadocia

Appuntamento alle 9,00 nella piazza principale di Cappadocia. Percorrere l'autostrada A24; uscire a Tagliacozzo e proseguire sulla S.S. 5quater per 15 Km. Dopo Tagliacozzo si sale per altri 12 Km fino a Cappadocia (tot. 100 km.). Andremo alla ricerca dei prataioli nei pianori intorno a Camporotondo. Pranzo in loco. L'organizzatore e il micologo verranno comunicati a mezzo newsletter.

16-17-18 giugno 2023: Week End micologico di primavera

Trascorreremo il week-end primaverile nel versante umbro del Parco dei Monti Sibillini, presso l'Hotel Hermitage località Savelli di Norcia (PG), che ci ha ospitato già due volte prima del noto evento sismico. La struttura, seriamente danneggiata dal terremoto, è stata completamente ristrutturata. Qualora la stagione si presentasse favorevole, c'è la possibilità di assistere alla fioritura delle lenticchie di Castelluccio. Dettagli sull'evento verranno forniti tramite le consuete comunicazioni per e-mail.



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 2023.

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

Prima iscrizione o Rinnovo € 40,00

Tessera sostenitore da € 60,00 in su.

***Naturalmente* – notiziario di Nuova Micologia**

NUMERO VENTICINQUE – Primo semestre 2023

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

