

Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia



Numero 26

Secondo semestre 2023

INDICE

	pag.
Editoriale	3
<i>Naturalmente</i> ... FUNGHI	
<i>Dumontinia tuberosa</i> e <i>Sclerotinia ficariae</i>	4
<i>Cheilymenia rubra</i>	10
Concorso fotografico 2022	12
Ritorno a Poppi	14
Settimana naturalistico-culturale-botanica in Sardegna	15
Schede: Le erbe dei nostri campi, <i>Allium ursinum</i>	20
L'angolo delle ricette	21
<i>Lunaria annua</i>	22
Ospiti illustri: Michele Caputo	25
Funghi da studiare, fotografare, disegnare	27
Le attività del secondo semestre 2023	
Lunedì al circolo	28
Corsi di formazione	28
Escursioni didattiche	29
Mostra autunnale	30



In prima di copertina:

Auricularia auricula-judae (Batsch) Kuner
 Dettaglio della foto "Orecchie di traditore" di Amedeo Schipani, in concorso nella sezione micologica del 2022. E' tra le specie più consumate in oriente, soprattutto in Cina, dove viene largamente coltivata.



In ultima di copertina:

Geranium sylvaticum L.
 Dettaglio della foto "Linfa vitale" di Enzo Ferri, in concorso nella sezione botanica del 2022.

Care amiche e cari amici,

la nostra Associazione sta riprendendo vigore. Prima di presentare il programma della seconda metà dell'anno, faccio un breve riepilogo del primo semestre.

- In gennaio abbiamo tenuto in sede un corso per il rilascio del "patentino" per la raccolta funghi nel Lazio, con un buon successo di partecipazione.
- Il 6 febbraio abbiamo effettuato la premiazione del concorso fotografico 2021-22; più avanti troverete il riepilogo della manifestazione, con le immagini vincenti.
- In marzo abbiamo realizzato il nostro consueto corso annuale su "Le buone erbe alimentari", in 3 appuntamenti, con grande successo d'interesse e partecipazione.
- Dal 14 al 16 aprile abbiamo fatto un Weekend botanico a Poppi, in Toscana, molto ben organizzato e ben riuscito, con soddisfazione di tutti i partecipanti.
- Il 19 aprile abbiamo tenuto l'Assemblea annuale dei soci, importante perché abbiamo nominato i nuovi soci facenti parte del Consiglio direttivo, in sostituzione di quelli che erano scaduti.
- Il giorno 8 maggio Renato Lotti ha fatto una nuova, splendida presentazione di "Erbe e spezie nel mondo", frutto della sua grande esperienza e dei suoi viaggi, con l'aggiunta molto apprezzata di assaggi di piatti preparati da lui personalmente.
- Il 13 maggio si è fatta un'escursione micologica a Prataglia, nel comune di Cervara di Roma, per la raccolta dei "Prugnoli", che ha avuto un buon successo in termini di partecipazione e di risultato (tutti hanno raccolto i preziosi miceti).
- Il 15 e il 22 maggio ho fatto personalmente due conversazioni dal titolo "Piante tossiche" in cui ho presentato un certo numero di erbe e piante velenose (anche mortali). L'argomento è certamente meritevole di ulteriori approfondimenti, che sarà mia cura portare avanti; a dicembre un nuovo incontro.
- Dal 27 maggio al 4 giugno abbiamo organizzato, in collaborazione con il Gremio dei Sardi a Roma, un convegno naturalistico-culturale di una settimana in Sardegna, molto apprezzato, di cui troverete un resoconto in questo numero.
- Dal 16 al 18 giugno abbiamo trascorso un Weekend micologico ad Ovindoli (AQ), nel parco regionale Sirente-Velino.

Tralascio gli altri incontri del lunedì, e le altre escursioni, che sono stati comunque come sempre interessanti.

Per il secondo semestre abbiamo in programma numerose iniziative, il cui dettaglio è riportato nelle pagine finali della nostra rivista, di cui vi preannuncio quelle più importanti.

- Dal 27 agosto al 3 settembre faremo la settimana micologica sulle Dolomiti, che quest'anno sarà a Caprile di Alleghe (BL), un posto che abbiamo già conosciuto e apprezzato in passato.
- In novembre, dal 9 al 13, faremo la nostra Mostra Micologica, un appuntamento annuale che è diventato il nostro "fiore all'occhiello".
- Terremo due corsi micologici per il rilascio dell'attestato che abilita alla raccolta dei funghi nel Lazio.
- Per fine anno c'incontreremo per il nostro Pranzo di Natale, durante il quale ci scambieremo gli auguri.

Un cordiale saluto a voi tutti,

Amedeo Schipani



Naturalmente... FUNGHI

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

Due *Sclerotinaceae* primaverili: *Dumontinia tuberosa* e *Sclerotinia ficariae*

Riassunto

Vengono descritte e commentate due specie di ascomiceti ritrovate nei primi mesi del 2023 appartenenti alla famiglia delle ***Sclerotinaceae*** (ordine *Helotiales*): ***Dumontinia tuberosa*** e ***Sclerotinia ficariae***. Vengono inoltre brevemente descritte e illustrate le principali piante con cui queste specie intrattengono delle relazioni più o meno strette.

Dumontinia tuberosa (Bull.) LM Kohn

Mycotaxon 9 (2): 432 (1979)

Sinonimi:

Aleuria rapulum var. *tuberosa* (Bull.) Gillet (1879)
Helotium tuberosum (Hedw.) P. Karst (1871)
Hymenoscyphus tuberosus (Bull.) W. Phillips (1887)
Macroscyphus tuberosus (Hedw.) Gray (1821)
Octospora tuberosa Hedw. (1789)
Peziza tuberosa Bull. (1791)
Peziza tuberosa (Hedw.) Dicks. (1790)
Peziza tuberosa f. *strobilina* Fr. (1822)
Peziza tuberosa subsp. *radicata* (Reichard) N. Lund, (1845)
Peziza tuberosa var. *communis* Alb. & Schwein. (1805)
Rutstroemia tuberosa (Bull.) P. Karst. (1871)
Sclerotinia tuberosa (Hedw.) Fuckel, (1870)
Sclerotinia tuberosa f. *pallida* Henn. (1898)
Whetzelinia tuberosa (Hedw.) Korf & Dumont (1972)

Etimologia: “*Dumontinia*” genere dedicato al micologo Dumont, “*tuberosa*” riferito alla sua particolare ecologia: ama infatti crescere su tuberi di alcune piante appartenenti alla famiglia delle Ranunculaceae agendo come parassita.



Descrizione delle raccolte studiate:

Ascoma formato da apotecio stipitato; apotecio a forma di coppa inizialmente, poi con tendenza a spianare a maturità, 5-40 mm di diametro, imenio liscio bruno chiaro, più scuro per imbibizione; esternamente la superficie risulta ricoperta da una pruina biancastra carattere che si accentua in condizioni siccitose; margine non completamente liscio ma leggermente pruinoso di norma più chiaro o concolore all'imenio ma in alcune raccolte avvenute in condizione di scarsa umidità si presentava bruno scuro o nerastro.

Stipite concolore alla superficie esterna dell'apotecio, completamente interrato, profondamente radicante può tranquillamente superare 10 cm di lunghezza, contorto, più scuro verso la base, terminante con uno sclerozio di forma irregolare, rugoso e nerastro esternamente, bianco e cavernoso internamente. Carne elastica e tenace soprattutto nello stipite, bruno chiara, concolore all'apotecio, odore da assente a leggermente terroso, insapore.

Microscopia

Ascospore lisce, ellissoidali, con due guttule ai poli, ialine, $(12,8)13,7-15,7(16,4) \times (6,3)6,7-7,5(7,9) \mu\text{m}$; $Q = (1,8)1,9 - 2,2(2,5)$; $N = 50$; Media = $14,7 \times 7,1 \mu\text{m}$; $Q_e = 2,1$.

Aschi cilindracei, ottasporici, cilindrici, amiloidi, $(115)126-159(165) \times (7)8-10(11) \mu\text{m}$ con base ristretta, aporinca.

Parafisi ialine filiformi, cilindriche, raramente allargate all'apice, con uno o due setti localizzati nella metà inferiore, forcate alla base.

Excipulum ectale a texture globulosa con peli ifoidi terminali.

Habitat: i vari ritrovamenti sono avvenuti nel medesimo bosco igrofilo sulle sponde di un torrente da inizio febbraio fino ad aprile inoltrato, in gruppi di numerosi esemplari e sempre su sclerozi di *Anemone appennina* fino a quattro ascomi sullo stesso tubero e in compagnia di molte altre specie tra cui *Conocybe aporos*, *Lentinus arcularius*, *Mollisia cinerea* e *Sclerotinia ficariae*.

Osservazioni:

Dumontinia tuberosa risulta essere una specie piuttosto comune e diffusa su tutto il territorio nazionale, amante delle zone più umide dove crescono alcune specie di Ranunculaceae di cui parassita i rizomi (per un confronto relativo alle piante parassitate da *Dumontinia*, si guardi l'ultima parte dell'articolo). Tra queste ricordiamo *Anemone appennina*, *Anemone nemorosa*, *Anemonoides ranuncoloides*. Viene anche segnalata in Giappone sotto *Hepatica nobilis*, in Romania un unico ritrovamento con *Ranunculus ficaria* mentre in Corea sotto *Anemone raddeana*. Risulta essere una specie con crescita in gruppi piuttosto numerosi, di medie dimensioni, decisamente più grande rispetto ad altre Sclerotiniaceae simili morfologicamente.



***Sclerotinia ficariae* Rehm**

Rabenh. Krypt.-Fl., Edn 2
(Leipzig) 1.3(lief. 40): 815 (1893)
[1896]

Etimologia: “*Sclerotinia*” evidenzia la sua funzione ecologica, quella di parassitare sclerozi in particolare di *Ranunculus ficaria* a cui si riferisce il genitivo “*ficariae*”.

Descrizione delle raccolte studiate:

Ascoma formato da apotecio stipitato, apotecio a forma di coppa, in alcuni esemplari anche imbutiforme, con tendenza a spianare a maturità, 1-10 mm di diametro; imenio liscio marrone chiaro, nocciola, con tendenza a schiarire al biancastro con l'età; superficie esterna risulta pruinoso, molto chiara, beige-biancastra; margine non perfettamente regolare, pruinoso, biancastro. Stipite concolore alla superficie esterna dell'apotecio, per buona parte interrato, radicante, flessuoso, pruinoso, lungo 5-20 mm base più scura bruno-nerastra, talvolta sfumata di rossastro, terminante su un piccolo sclerozio nerastro e rugoso esternamente, bianco e cavernoso internamente. Carne esigua abbastanza elastica, bruno chiara, biancastra, concolore all'apotecio, odore da assente a leggermente terroso, insapore.

Microscopia

Ascospore lisce, ialine, da ellissoidali a largamente ellissoidali, (8,3) 9,5 – 12,7 (14,9) × (4,8) 5.1 - 6.4 (6.6) μm; Q = (1,5) 1,6 – 2,3 (2,5); N = 24; Media = 10,9 × 5,7 μm; Qe = 1,9.

Aschi cilindracei, ottasporici, ialini, amiloidi, (120)128.9 - 141.7 × 6.8 - 9.66 (9.7) μm, base aporinca.

Parafisi ialine filiformi, cilindriche, raramente allargate all'apice, con uno o due setti localizzati nella metà inferiore.

Excipilum ectale a texture globulosa-subglobosa.

Habitat: le nostre raccolte di *Sclerotinia ficariae* sono avvenute nella medesima stazione a partire da fine marzo in una zona ricca di *Ranunculus ficaria* di cui parassita i piccoli tuber, presentandosi pressoché gregaria anche se in un caso nascevano sei esemplari su un singolo sclerozio. Tra le specie ritrovate contemporaneamente nella stessa stazione citiamo *Dumontinia tuberosa*, *Disciotis venosa* e *Morchella semilibera*.

Osservazioni:

Sclerotinia ficariae sembra essere una specie poco segnalata sul territorio nazionale forse anche in virtù delle piccole dimensioni che non ne facilitano l'individuazione sul terreno. Risulta comunque ben caratterizzata per il substrato



di crescita costituito da sclerozi di *Ranunculus ficaria*. Molte sono le specie con cui può confondersi se non si tiene conto dell'habitat, ricordiamo *S. trifoliorum* che predilige crescere sui noduli delle radici interrate di alcune specie di *Trifolium* e *S. sclerotiorum* che forma sclerozi su vari tessuti della pianta ospite e ha una distribuzione praticamente cosmopolita, in particolare attacca piante appartenenti alla famiglia delle *Curcubitaceae* e delle *Umbellifere*, prevalentemente con crescita estiva.

Trattazione delle principali piante con cui *Dumontinia tuberosa* e *Sclerotinia ficariae* intrattengono relazioni

Anemone specie (breve descrizione valida per tutte le specie di Anemoni)

Etimologia: Anemone deriva dal greco **Anemos**, che significa vento; per questo motivo l'Anemone è chiamato "il fiore del vento". Questo appellativo si riferisce alla breve durata che hanno i fiori e anche alla grande fragilità che li caratterizza.

***Anemone apennina* L.**

Ranunculaceae

Nome popolare: Anemone dell'Appennino.

È una pianta erbacea perenne con radice rizomatosa. Ha un fusto piuttosto sinuoso, fragile ed arrossante. Le foglie sono dentate, leggermente pelose sulla pagina inferiore e dotate di picciolo. I fiori sono larghi fino a 4 cm, hanno 8-12 petali ellittici di colore variabile dall'azzurro al bianco, con sfumature intermedie e numerosi stami gialli.

Cresce nei boschi di latifoglie, ai margini dei sentieri e strade ma sempre in luoghi freschi e ombrosi fino a 1600 mt circa.



***Anemonoides nemorosa* (L.) Holub**

Sinonimo: *Anemone nemorosa* L.

Ranunculaceae

Nome popolare: Anemone dei boschi



È una pianta erbacea perenne, con radice rizomatosa e strisciante alta fino a 30 cm. Ha fusto unico ed eretto. Le foglie di colore verde sono formate da 3-5 lobi irregolari. Il fiore è di colore bianco, appena sfumato di rosa nella parte inferiore. Fa la sua comparsa nelle prime giornate tiepide di fine inverno o inizio primavera, essendo un fiore amante dei boschi ombrosi e freddi, fiorisce

prima che le foglie degli alberi oscurino eccessivamente il suolo. Nelle giornate nuvolose o piovose l'*Anemonoides nemorosa* si chiude per proteggere gli stami e i pistilli, preziosi per la propagazione della specie. È una specie tipica dei boschi di latifoglie e non teme particolarmente il freddo, inoltre la sua fioritura precoce le consente di avere a disposizione una maggiore quantità di luce. Inizia la sua fioritura già nel mese di marzo.

***Anemonoides ranunculoides* (L.) Holub**

Sinonimo: *Anemone ranunculoides* L.

Ranunculaceae

Nome popolare: Anemone gialla, Anemone falso ranuncolo.



Anemone ranunculoides è una pianta erbacea perenne, alta fino a 20 cm e con radice rizomatosa. Ha un fusto eretto ed esile che porta solitamente un solo fiore apicale (più raramente 2 o 3) a 5 petali, di un bel colore giallo dorato. Le foglie sono picciolate, segmentate ai bordi ed irregolari. La fioritura di *Anemonoides ranunculoides* ha notevoli rassomiglianze con quella dei ranuncoli, da qui in nome. Inizia a fiorire da

metà marzo. All'imbrunire o nelle giornate fredde e piovose l'Anemone piega i fiori verso terra, e i petali esterni si rinchiudono per proteggere gli stami e i pistilli, preziosi per la propagazione della specie. Come tutte le **Ranunculaceae** è considerata pianta velenosa. Piuttosto comune ai bordi dei sentieri e nei luoghi incolti fino a 1500 mt.

***Hepatica nobilis* Mill.**

Sinonimo: *Anemone hepatica* L.

Ranunculaceae

Nome popolare: Erba trinità, Anemone fegatella. Anemone epatica

È una piccola pianta perenne, con radice rizomatosa alta fino a 20 cm. Ha un fusto peloso, unico ed eretto. Le foglie, tipicamente a tre lobi partono direttamente dal rizoma e sono raccolte in una rosetta basale (da qui il nome popolare "Erba Trinità"), sono piuttosto carnose, verde scuro lucido nella pagina superiore, brunastro nella pagina inferiore. I fiori sono belli e vistosi, solitamente di un colore che va



Cheilymenia rubra (Roum.) Boud. G. Winter 1881

Sistematica:

Regno: Fungi

Divisione: Ascomycota

Ordine: Pezizales

Classe: Pezizomycetes

Famiglia: Pyronemataceae

Genere: *Cheilymenia* Boud., 1885

Specie: *Cheilymenia rubra* (Roum.) Boud.

Sinonimi:

Lachnea rubra Roum.

Lachnea rubra Roum. ex W. Phillips

Peziza rubra Cooke

Peziza theleboloides var. *rubra* Cooke

Scutellinia rubra (Cooke & W. Phillips) Kuntze

Etimologia: *Cheilymenia*, dal greco “cheilos”= labbro, e “hymén”= membrana, per l’orlo sporgente che racchiude l’imenio del fungo, e *rubra*, dal latino “ruber rubra rubrum”= rossa, per il colore rosso che caratterizza la specie.



Cheilymenia rubra, in habitat (foto L. Battisti)

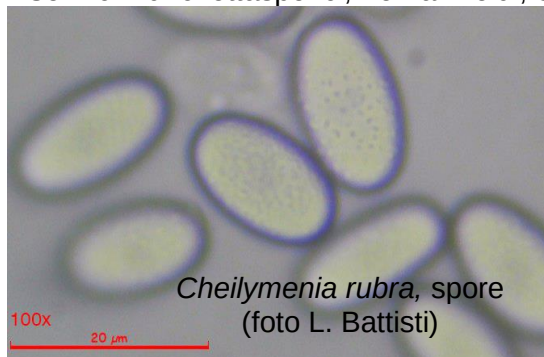
Descrizione

Ascoma: apoteci di piccole dimensioni 3,5-4 mm. Sessili, a forma di coppa, imenoforo liscio, di colore rosso; presenta un margine regolare con innumerevoli peli bruni che si estendono in parte anche sulla superficie esterna che risulta essere concolore all’imenoforo. Consistenza della carne fragile, ceracea, ros-sastra, senza odori particolari.

Habitat: in gruppi di numerosi esemplari su escrementi aviari fermentati, in primavera. Il ritrovamento è stato effettuato il 26.03.23, a Montelanico(RM).

MicroscopiaSpore uniseriate nell’asco; ellissoidali spesse e a maturità presentano una superficie verrucosa; (16) 17,3-19,4 (21) × (9,9) 10,5-11.8 (12,4) µm; Q= (1.,5) 1,54-1,7 (1,8); N= 43; Media= 18,3 × 11,1 µm; Qe= 1,7.

Aschi cilindrici ottasporici, non amiloidi, si colorano di giallo citrino con il melzer, base pleurorinca, (176,7) 185-211,7 (224,5) x (12,3) 13,1-15,4 (16,2) μm .



Cheilymenia rubra, spore
(foto L. Battisti)

Parafisi filiformi, settate, con apice clavato, oltre i 10 μm o a "testa di serpente" a contenuto granuloso aranciato, alcune presentano dei rigonfiamenti tra i setti, in melzer si colorano di nero violaceo melzer.

Peli spessi settati con apice arrotondato (143,7) 165,6-292,2 (311,4) x (16,6) 17,1-23 (25) μm , con base

semplice e lobata.

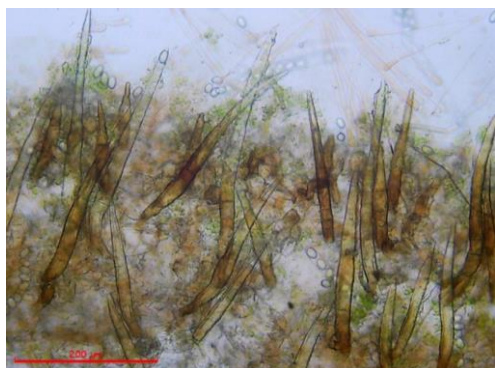
Excipulum ectale a tessitura angolosa-subangularis, cellule che tendono ad avere una forma catenulata verso l'esterno e soprattutto al margine dell'apotecio.

Excipulum medullare a tessitura costituita da cellule cilindriche ellissoidali.

Sub-imenio a tessitura globulosa angularis a tessitura angularis.

Specie da considerarsi non commestibile.

Loredana Battisti



Cheilymenia rubra, parafisi
(foto L. Battisti)



Cheilymenia rubra, peli
(foto L. Battisti)



Cheilymenia rubra, aschi e parafisi
(foto L. Battisti)

CONCORSO FOTOGRAFICO 2022
PREMIO “SILVIO SERBASSI”
“SILHOUETTE E TRASPARENZE”

La tredicesima edizione del concorso, dedicato al ricordo del caro amico Silvio Serbassi, a lungo Segretario Generale dell'Associazione, ha avuto per tema “SILHOUETTE E TRASPARENZE”, un argomento impegnativo che ha messo a dura prova le capacità dei nostri fotografi, e che ha dato loro la possibilità di produrre una galleria d'immagini di grande suggestione e bellezza.

La Giuria, composta da Andrea Traversi (presidente), Alessandra Coppola, Antonio Mallozzi, Carmelo Murabito e Achille Olivieri, ha espresso le sue preferenze, individuando le seguenti foto vincitrici:

SEZ. BOTANICA			SEZ. MICOLOGICA		
	FOTO	AUTORE		FOTO	AUTORE
1°	Ultime foglie	Luciano Zonetti	1°	Orecchie di traditore	Amedeo Schipani
2°	A capo chino	Roberto Nevola	2°	Raggi di sole	Luciano Zonetti
3°	Linfa vitale	Enzo Ferri	3°	Pollaio	Enzo Ferri

Sono state presentate complessivamente 46 immagini, 22 nella sezione botanica e 24 in quella micologica.

La classifica ha rispecchiato in larga misura i risultati della precedente edizione del concorso, confermando la bravura dei nostri fotografi, già ammirati ed apprezzati da tempo. Ma l'auspicio è che sempre nuovi soci possano crescere in ambito fotografico, cimentarsi nel concorso e contribuire alla raccolta iconografica, di cui l'associazione ha bisogno nello svolgimento delle molteplici attività istituzionali.

Il primo posto nella **sezione botanica** è appannaggio di **Ultime foglie** di **Luciano Zonetti**. La foto coglie pienamente il tema del concorso, evidenziando in controluce le calde tonalità delle foglie, in contrasto con la fredda neve che le ricopre.

Secondo classificato **Roberto Nevola**, con **A capo chino**; la foto riprende un bel primo piano di borragine, una pianta molto “fotogenica” per i suoi vivaci colori e per la fitta pelosità, che lo scatto ben mette in evidenza grazie alla luce radente.

Terzo **Enzo Ferri** con **Linfa vitale**; la rugiada che ricopre il fiore e le foglie di *Geranium sylvaticum* aumenta il fascino di questa immagine tecnicamente ben costruita. E' pubblicata in ultima pagina di copertina in questo numero di *Naturalmente*.

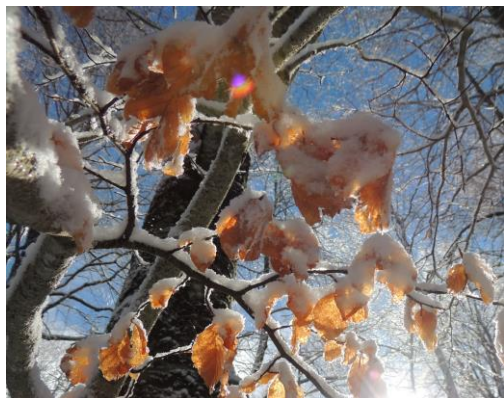
Nella **sezione micologica** **Amedeo Schipani** si è aggiudicato il primo posto con “**Orecchie di traditore**”. Questa bella foto di *Auricularia auricula-judae* è utilizzata per la copertina di questo numero della rivista.

Anche in questa sezione alle spalle del vincitore si piazza **Luciano Zonetti** con “**Raggi di sole**”, un'immagine suggestiva che sfrutta i riflessi creati dal controluce.

Al terzo posto si è classificato **Enzo Ferri** (stessa classifica nelle due sezioni di questo concorso) con **“Pollaio”**. La foto mostra un gruppo di *Cantharellus ianthinoxanthus*, da annoverare tra i “galletti”: da questo il simpatico titolo dato all’opera dall’autore.

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

Antonio Lavagno



Ultime foglie



Orecchie di traditore



A capo chino



Raggi di sole



Linfa vitale



Pollaio

RITORNO A POPPI

weekend botanico nel Casentino 14-16 aprile 2023

A Poppi, nel Casentino, Park Hotel, autunno 2006

*Sull'Arno, nella piana di Campaldino,
A pugnar Dante andò, di buon
mattino:*

*dei ghibellini egli era combattente,
ma un dubbio tormentava la sua
mente:*

*Ire in battaglia con gran cozzo d'arme
O altrove meditar sovra il suo carme?*

*Decise alfine, di grand'armi carico
di rinserrarsi all'Osteria del Parco.*

*Qui fra boleti ed altri funghi infidi
Sbrigliò la sua poesia per altri lidi.*

*E d'Ascarelli il gruppo, in sua
memoria,*

*brinda e raccoglie funghi alla sua
gloria!*

Renato Lotti

Così scriveva, con garbata e goliardica poesia, nell'ormai lontano 2006, il nostro Renato Lotti in occasione di un weekend (micologico) svoltosi proprio nei luoghi percorsi questa volta da noi a cercare, riconoscere e studiare erbe e non funghi. Ma non solo i luoghi, perché anche l'albergo da noi scelto è lo stesso -ma non lo sapevamo!- nel quale alloggiò il gruppo di Nuova Micologia allora presieduto dall'indimenticato Sandro Ascarelli.

Abbiamo lasciato Roma con la pioggia e con previsioni meteo che non promettono nulla di buono, ma poi, man mano che ci avviciniamo a Poppi, il tempo ci è amico: non piove e un timido sole ci fa compagnia. So che saremo in 47 e che ci saranno anche diversi partecipanti all'ultimo Corso di Erbe alimentari e officinali

impazienti di applicare sul campo quanto appreso nelle lezioni tenute da Paolo Lavezzo e da Amedeo Schipani.

All'Hotel arriviamo alla spicciolata (l'importante è essere puntuali alle 19 per non perderci l'aperitivo di benvenuto), anche perché in molti hanno trascorso il pomeriggio in giro a Poppi a visitare il suo bel castello trecentesco che domina la piana di Campaldino (famosa per la battaglia tra guelfi e ghibellini e per Dante che da esiliato proprio nel castello di

Poppi trovò ospitalità e protezione presso il Conte Guidi). Molti di noi, invece, hanno fatto sosta nella bella Arezzo oppure hanno visitato il sacro ed emozionante Monastero francescano di La Verna.

Poi, come dicevo, eccoci puntuali al Park Hotel accolti dalla nostra Maria Teresa Restaino, impeccabile organizzatrice e regista di questo weekend botanico, e dai simpatici titolari dell'albergo Manola e Daniele che poi, subito dopo a cena, ci hanno deliziato con la famosa e tipica "Ribollita" toscana. Ma la serata non è finita perché, prima delle immancabili sfide a Burraco (tra i più "accaniti" Bruno, Amedeo e Carmelo), la guida ambientale Corrado Alterini ci illustra con l'aiuto di foto e video le particolarità storiche, sociali e naturalistiche (territorio, flora e fauna) del Parco



del Casentino.

Il sabato mattina, tutti pronti a salire in auto per seguire l'agronoma Ilaria Capricoli che ci farà da guida e da maestra a Poggio dei Vertelli, sotto i monti Falterona e Penna, nei prati prodighi di cicoria e tarassaco, piattello e plantago, silene e pimpinella; qualcuno trova anche lampascioni e finocchietto selvatico... e il tempo, a parte una spruzzatina di pioggia durata tre minuti, ci è ancora amico. Il pomeriggio, riuniti nella sala convegni dell'hotel, Ilaria ci ha illustrato caratteristiche e proprietà delle erbe raccolte non tralasciando, assieme a Maria Teresa Restaino, di consigliarci i migliori modi per cucinarle e gustarle. La serata è proseguita, quindi, con la visita del "Museo del panno casentino" nella vicina cittadina di Stia. Visita veramente interessante per i macchinari e panni esposti e con la brava e giovane Valeria Grofi che ci ha guidati in un viaggio dal medioevo ai giorni nostri mostrandoci e spiegandoci i metodi di lavorazione della lana e in particolare del Panno Casentino: dalla tosatura, al lavaggio, filatura, colorazione, tessitura e follatura.

La domenica, una parte del gruppo si dedica alla visita dell'Eremo Benedettino di Camaldoli e del suo Santuario e un'altra, guidata dal nostro Paolo Lavezzo, ad una escursione nella magnifica Foresta del Parco del Casentino ricca di fitti e altissimi abeti (in gran parte Abete Bianco) e di centenari faggi e castagni come il secolare Castagno Miraglia, vero e maestoso Monumento Naturale.



Poi, rientrati in hotel, pranzo con applausi per Manola, Daniele e lo staff e pian piano si sale in auto per rientrare a Roma.

Ciao Poppi, ciao Casentino, siamo stati veramente bene. Un particolare grazie per l'organizzazione a Maria Teresa Restaino e, per la fattiva partecipazione, a Paolo Lavezzo, Amedeo Schipani, Antonio Lavagno, Luciano Zonetti e Car-

melo Murabito. Arrivederci a tutti per una prossima e simile esperienza.

Ivan Meloni

SETTIMANA NATURALISTICO-CULTURALE-BOTANICA IN SARDEGNA

27 maggio – 3 giugno 2023



Il gruppo appassionato di Sardegna al seguito dell'amico Ivan Meloni aumenta: ci imbarchiamo in 46 sulla "Sharden" e ad Olbia ci attende l'ottimo Mario Coscione con il suo bus GT. Qualcuno segretamente pensa che sarà difficile superare le meraviglie e le sorprese dello scorso anno, ma scopriremo presto

che la stretta collaborazione tra "Nuova Micologia", "Il Gremio" e Marco Sulis, il ben collaudato tour operator Galuse', ha messo a punto un nuovo originale programma.

A Santu Lussurgiu nella regione del Montiferru, il Museo Etnografico nato con le donazioni dei patrimoni di tecnologie contadine di famiglie lussurgesi, mostra persino le gualchiere per la produzione dell'orbace. Presso la *Fondazione Hymnos* che si prefigge di mantenere vive le tradizioni dei canti liturgici e paraliturgici, sperimenteremo l'ascolto armonizzato o isolato delle quattro voci maschili di Bassu, Contra, Oghe, Cuntraltu, del "cantu a cuncordu", liturgico o profano, per lungo tempo tramandato solo oralmente.

Una breve passeggiata sull'acciottolato delle vie in pendenza del paese e siamo accolti, con gusto ed eleganza da una tenace madre, Gabriella Belloni e da Lucilla, una figlia lungimirante, presso l'*Antica Dimora del Gruccione*, presidio *slow food* è un albergo diffuso che recupera con tanta sapienza ambienti, cortili profumati dalle rose antiche, arredi. Gabriella nella amata casa dei suoi avi mette in pratica i principi di un turismo di conoscenza sostenibile e integrato nel territorio, un sogno utopico di condivisione di vita con la comunità locale in una realtà un po' casa, un po' albergo. La chef Sara Congiu ci offre una esperienza di sapori nella quale non manca anche l'utilizzo della Vernaccia di Oristano. È fuori da ogni dubbio che la qualità sia altissima: dalla fresca insalatina di finocchio in salsa di agrumi e noci, alla vellutata di cavolfiore, dai *ciccioneddos* al ragù di galletto con capperi e limone, al risotto al GrAnglona con sapa e cicoria e per concludere col morbido dolce di mela speziata. Ma il giudizio del gruppo si divide: rispetto della tradizione o meglio reinterpretazione? In ogni caso siamo partiti 'alla grande' e ci portiamo via un cuoricino di macramè di Lucilla per ricordare il cuore che queste coraggiose donne mettono nel loro lavoro. A Bonarcado ci attende Don Isidoro per la visita della chiesa romanica di Santa Maria, una grande costruzione romanica in scuro basalto, dalla facciata tripartita con alte arcate cieche, arricchita di motivi moreschi



e rimaneggiata fino all'800. Nelle immediate vicinanze si trova il Santuario di Nostra Signora di Bonacatu, luogo di culto della Madonna Panákhrautos, bizantino del V sec., edificato su rovine nuragiche e romane. Sull'altare maggiore, una melanconica Madonna col Bambino in terracotta policroma attribuita al Michelozzo, seguace di Donatello.

Riempite le borracce di fresca acqua nuragica, ci spostiamo verso Arborea dove pernosteremo all'hotel Le Torri.

L'amico Edoardo ci intrattiene lungo il percorso sia con qualche piccante barzelletta, sia con sonetti e poesie di Trilussa e Belli; mentre Renato Lotti ci racconta dell'utopia realizzata con la grande opera di bonifica che trasformò nel giro di alcuni decenni, una delle zone più malsane e povere della Sardegna, in una eccellenza di risorse agricole e di allevamento, impresa realizzata grazie alla Società Bonifiche Sarde, con l'ingegnere Giulio Dolcetta e finanziata dalla Banca Commerciale e dal gruppo Bastogi: stagni prosciugati e acque canalizzate con l'ininterrotta funzione della idrovora di Sassu, progettata da Flavio Scano, a nord, investendo sulla realizzazione di futuriste linee curve e aggettanti, assai differenti dall'altra idrovora di Luri, a sud, sempre da lui realizzata, che si richiama piuttosto allo stile costruttivo di Arborea (Mussolinia), ornato e decorativo. La progettazione della cittadina fu dovuta all'ingegner Carlo Avanzini, della Società Sarda di Costruzioni, in uno stile decò e neogotico, vagamente montanaro e insolito per una zona decisamente piatta, probabilmente ispirato dall'insediamento operaio di Crespi d'Adda (fine ottocento) e sviluppato intorno alla chiesa dell'ing. Bianchi e completo di tutte le costruzioni necessarie per i luoghi del vivere, case, scuole, mercato, ufficio postale, destinato ai coloni, per lo più veneti che qui si stabilirono e che ancora oggi, con i loro discendenti, operano alacremenente e con successo; per ultimo interviene l'ing. G.B. Ceas, romano, che completerà la progettazione in stile ventennio con opere certamente significative come la Casa del fascio, la Casa del Balilla e la caserma della milizia.



A Laconi il dott. Giorgio Murru, l'appassionato direttore del Museo dei Menhir, dà voce a pietre ogivali, scolpite anche cinquemila anni fa, con fattezze antropomorfe che oggi vengono interpretate come maschili se vi si riconosce un mantello sopra la schematizzazione di un volto e soprattutto il motivo a tridente del 'capovolto', la raffigurazione a testa in giù delle anime dei morti, nell'atto del trapasso dalla vita terrena al regno degli inferi, verso il doppio pugnale

simbolo di forza eterna. Le statue femminili sono invece connotate dai seni a disco o dal motivo foliato a bassorilievo, rappresentativo di un seme della vita. Col suo racconto Murru ci fa immaginare la ricerca del masso più grande, in trachite,

arenaria bianca, porfirite scura, da scolpire pietra con pietra, giorno dopo giorno fino ad arrivare ad ottenere uno di questi giganti da issare verso il cielo.

Lasciato *Palazzo Aymerich*, la guida Oscar ci conduce quindi nell'omonimo parco all'inglese, amplificato da illusioni ottiche e con passaggi segreti che facevano evitare agli ospiti del Marchese le "*strade del popolo con i bimbi scalzi o i maiali scappati*"; illusioni ottiche che ci fanno scambiare per gigantesche colonne policrome quelli che in realtà sono maestosi eucalipti con tronchi camouflage, dal giallo all'arancio, dal verde al violaceo... e poi, che profumo intenso! Sotto la pioggia arriviamo all'Oasi Franciscana di Sant'Ignazio per un pranzetto genuino preparato dai frati e dalla collina di *Cuccuru 'e Monte* lo sguardo spazia verso l'orizzonte: qui si respira tanta serenità.

A Cagliari, l'hotel Ulivi e Palme viene subito ribattezzato scherzosamente in Palmolive! La mattina, le infinite jacarande in fiore sembra che ci abbiano aspettato e tracciato per noi, con i loro petali, un tappeto indaco da seguire per scoprire Casteddu! Superato il neoclassico bastione di Saint Remy, raggiungiamo la sommità della città, il quartiere fortificato dai Pisani con solidi bastioni, dove Kekko, la nostra guida, sottolinea i preziosi monumenti che incontriamo: le torri medievali dell'Elefante e di San Pancrazio, aperte sul retro; le palle di cannone incastonate a metà parete di palazzo Boil a ricordo dell'assedio francese di fine '700, la preziosa, seppur sobria nel candore del travertino, facciata della cattedrale che nasconde il tripudio barocco dell'interno e la cripta con oltre 190 formelle dedicate ai martiri, la basilica della Madonna di Bonaria. La vista dall'alto svela e osserviamo la vastità delle saline punteggiate dai fenicotteri rosati, ormai qui stanziali. E ci chiediamo: ma a nostra volta, saremo forse osservati dalla sfortunata, ma affascinante Violante Carroz che aleggerebbe ancora nell'arroccato castello di San Michele? Nel pomeriggio davanti alla salita per raggiungere la cima della Sella del Diavolo il gruppo si divide e i meno allenati prediligono l'aperitivo vista mare.

Approfittando di un pizzico di sole a Chia c'è chi farà il primo tuffo di stagione nel mare di cristallo di *Tuerredda*, dove "*Anche le mucche hanno capito che in spiaggia si sta bene!*". Ma è subito ora di trasferirsi nel basso Sulcis. Una Sardegna rigogliosa, profumata, è il premio che riceviamo in cambio di una pioggia che ci rinfrescherà quasi ogni giorno, almeno per qualche ora. Se veniamo privati anche di un solo tramonto, non mancano però i colori intensi di gialli elicrisi, cisti in fiore, le infinite sfumature di verde di ginepri, lentischi e olivastri, l'aromatico timo e il mirto.





La visita delle Grotte di Is Zuddas svela le rare eccentriche di aragonite, i fili-formi aghi che si propagano in ogni direzione, diversamente dalle tradizionali stalattiti e stalagmiti influenzate dalla gravità. Sotto un nubifragio che colpisce violentemente l'intero Sulcis gli ospiti raggiungono la locale omonima trattoria dove un croccante porceddu arrostito e insapo-

rito al mirto, i ravioli fritti di ricotta al limone e miele e l'ottimo vino rosso riportano il sorriso. La visita del sito archeologico prevista per il pomeriggio deve purtroppo essere cancellata, e torniamo a Cagliari per una passeggiata e l'acquisto di una tipica filigrana sarda o per curiosare presso la bella libreria del corso, ricca di proposte sulla regione.

Raggiungiamo ad Orroli il nuraghe pentalobato, il più grande tra quelli per ora riportati alla luce. Nuraghe Arrubiu è il suo nome, per la sua rossa pietra, ma licheni d'oro e muschi in fiore dipingono in realtà le rocce di mille altri colori. Apprendiamo come vengano stimate le altezze del tholos, delle torri tipiche di ciascun nuraghe polilobato, in virtù della inclinazione delle pareti, e quali siano i tempi necessari per la costruzione che richiede lo spostamento dei giganteschi massi. La fitta rete architettonica -più di 8.000 nuraghi, oltre ai villaggi, alle tombe dei giganti e ai pozzi sacri, creano l'unico 'testo' disponibile, scritto sul territorio- è ancora tutto da interpretare ed è forse tra le ragioni del legame fortissimo che gli amici sardi stabiliscono con la loro Madre Terra.

L'agriturismo "Antichi Ovili" ci accoglie in un caldo ambiente, dal tetto in canne, coi grandi camini dalle gialle cappe di originali geometrie e con la meraviglia dei sapori antichi: il pane dei centenari di Kentos che la signora Viviana ci consegna in preziosi sacchetti per una degustazione unica di grani antichi. E poi squisite cipolle in agrodolce seguite dalla profumata fregula ai funghi rendono indimenticabile anche questo pasto. Ancora una volta la pioggia ci fa ripiegare in città e in molti optiamo per il museo Archeologico dove troviamo testimonianza delle civiltà nuragiche, puniche, romane: dalla opulenta dea madre nella ieratica postura, (adorata nelle *domus de janas* o case delle fate, scavate nella roccia in tutta l'isola), al dio Bes guaritore e protettore dalla cattiva sorte; la stele punica risalente all'VIII-IX secolo a.C. con l'antica scritta in fenicio che alluderebbe a "Sardegna"; i pugilatori giganti di Mont'e Prama; i preziosi corredi funerari completi di amuleti in bronzo o modernissimi gioielli in pasta vitrea e lamine d'oro.

Una passeggiata nel catalano quartiere Marina che nel tempo è ora diventato salotto e regno della movida cagliaritano, ci porta davanti al *Palazzo Bacareda*, di fronte al mare, dove a fine '800 venne spostata la sede comunale, in stile gotico aragonese, di pietra calcarea bianca, con decori in stile Liberty, l'edificio si affaccia sul porto come una elegante 'vela' chiara. In serata, in hotel, ospite il dott. Salvatore Bellisai, si festeggia col bel concerto per sole chitarre classiche del duo

Gino e Antonino Mazzullo.

Finalmente una giornata di sole interamente dedicata al mare sud-orientale, prima a Costa Rei, quindi a Capo Carbonara e infine nella baia di Solanas... e i soliti bagnanti, Antonio, Edoardo e Liride, ne godono. Al ritorno cerchiamo inutilmente di fotografare ancora una volta i fenicotteri con i nostri cellulari... ma ci riuscirà solo Bruno col potente teleobiettivo.

Prima di lasciare Cagliari, una sosta al mercato di San Benedetto ci fa scoprire banchi di pesce sovrabbondanti di frutti di mare, freschissimo tonno rosso e al piano superiore frutta, verdure, funghi, pani, panadas, e dolci di ogni genere, pardulas, pabassinos, tilicas, sapa, sospiri e amaretti, di cui facciamo gran scorta. Un Marco Sulis emozionato ci saluta e noi dobbiamo ormai avvicinarci ad Olbia; ma la tradizionale sosta a Posada ci riserva ancora qualche sorpresa e non solo per l'ottima cucina di Donatella, dove ci si contende ferocemente anche l'ultima saporita cozza: ammiriamo la ridecorazione a cura dell'artista Mimmo Bove del molo con flora e fauna in ceramica; i fratelli della gelateria 'la Fragola' ci accolgono in veranda con il noto gruppo folk *Antigas Serenadas* di Alessandro Magrini e con i canti al suono dell'organetto diatonico di Paolo Canu e della chitarra di Michele Mastio ci invitano a salutarci col tipico "ballu tundu" sardo, degustando liquore di pompia e brindando con prosecco.

La bella vacanza può dirsi conclusa, ancora con una volta col quesito: saremo più soddisfatti noi di un capogruppo così esperto e generoso o lui di amici così fedeli e appassionati delle avventure che ci propone? Questo è il dilemma!

Silvia Montagna & Mimmo Guaragna



Schede: Le erbe dei nostri campi

Aglio orsino *Allium ursinum* L.

Famiglia: Amaryllidaceae

Habitat: Questa specie è distribuita in tutta Europa e nell'Asia settentrionale. Molto diffusa nei luoghi umidi, nei prati, nei boschi umidi di latifoglie, accanto ai ruscelli, ai laghi e nei boschi ombrosi.

Descrizione: L'aglio orsino ha un portamento eretto ed elegante, fiori candidi lanceolati e fogliame largo e verdissimo dalla consistenza carnosa, è una pianta bulbosa erbacea perenne che deve il suo nome al caratteristico odore pungente che ricorda quello dell'aglio.

Principi attivi e fisioterapici: Le popolazioni dei paesi nordici lo utilizzano in diverse preparazioni officinali per le sue proprietà benefiche indicate per tutto l'organismo.

Alla spiccata azione antibiotica (molto più efficace rispetto a quella dell'aglio tradizionale) si accompagna la capacità, testata e verificata, dell'aglio orsino di abbassare il colesterolo cattivo presente nel sangue.

Inoltre, svolge una potente azione purificante, antimicotica e antifungina ed è in grado di ridurre la presenza di metalli pesanti nel sangue.

Oltre ad essere un concentrato naturale di vitamine, è ricco infatti di vitamina A, di vitamina B, di vitamina C, di vitamina PP e di simil-ormoni, e sali minerali, l'aglio selvatico è in grado di regolarizzare il battito cardiaco, favorire il corretto funzionamento dei reni, prevenire la caduta dei capelli, lenire e depurare la pelle in profondità.

Curiosità e note: L'aglio orsino era già noto nella preistoria, oltre cinquemila anni fa, ed era particolarmente apprezzato anche nell'antichità presso Greci, Romani, Celti e Germani. Questi ultimi non consumavano questa bulbacea solamente per il fatto di essere tra le prime erbe a fiorire in primavera, ma anche perché credevano che gli orsi (animali particolarmente ghiotti di questo aglio che non a caso definiamo "orsino") trasferissero la loro forza su determinate piante ed erbe: in questo modo, consumando l'aglio orsino, si credeva di poter assumere lo stesso vigore di un orso.

Molto usato anche nella magia tradizionale, si crede infatti che abbia il potere di allontanare gli spiriti maligni e gli influssi negativi. Se gettato nell'acqua di un fiume lo purifica e protegge le donne gravide da eventuali "fascini" o malocchi gettati sul nascituro.



Tiziana Timpano

L'angolo delle ricette: Allium ursinum L.

Ho conosciuto per la prima volta questa pianta durante un viaggio in Galles: sentendo un forte odore di aglio tra i boschi mi chiedevo chi stesse cucinando e cosa... Vedendo i bellissimi fiori bianchi ne ho raccolto uno per osservarlo meglio e mi sono accorta che era proprio questo ad odorare di aglio! Non avevo mai incontrato prima questa pianta e fortunatamente qui in Veneto, durante una passeggiata, ho visto che ricopre tutti i prati intorno al paese dove vivo.

Ovviamente ne ho raccolto un bel po' ed ho provato alcune ricette che con gioia condivido con voi: il sapore è più delicato dell'aglio e molto più digeribile, le foglie possono essere congelate ed usate per insaporire minestre o insalate.

Pesto di aglio orsino

Ingredienti: 70 g di foglie di basilico + 30 g di foglie di aglio orsino tagliate finemente, una manciata di noci (o mandorle o anacardi crudi) tritate, sale e pepe q.b., olio extravergine di oliva q.b., 3-4 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato.

Preparazione: Dopo aver lavato e asciugato con un canovaccio le foglie e il basilico, mettetle nel bicchiere di un frullatore insieme a due cucchiaini di olio, un pizzico di sale grosso e le noci e frullate fino ad ottenere una crema: deve risultare un composto omogeneo e consistente. Se necessario, aggiungete altro olio o formaggio. Per la conservazione ottimale del pesto potete utilizzare un barattolo a chiusura ermetica che riempirete fino all'orlo versandovi sopra un filo d'olio. In un luogo fresco e asciutto può essere conservato per un anno intero.

Pane all'aglio orsino ed erbe aromatiche

Ingredienti: 50 g d'aglio orsino ed erbe aromatiche a scelta, 50 g di burro ammorbidito, ½ cucchiaino di sale, pepe q.b., 25 g di pinoli, 580 g di pasta per pizza rettangolare già spianata, 80 g di formaggio grattugiato (io ho messo un mix di parmigiano, pecorino stagionato e groviera).

Preparazione: Tritate finemente l'aglio orsino, mescolatelo con il burro e condite con sale e pepe. Tostate i pinoli senza grassi in una padella. Foderate uno stampo per plumcake con carta da forno, in modo che la carta fuoriesca dallo stampo, così sfornare il pane sarà più facile. Srotolate la pasta per pizza. Spalmate il burro aromatizzato sulla pasta e salvatene un po' per dopo, insieme ad un po' di pinoli e poco formaggio grattugiato. Distribuite il resto sulla pasta e premete. Tagliate la pasta in strisce larghe ca. 7 cm. Piegate le strisce a fisarmonica, poi accomodate così piegate nello stampo, una accanto all'altra senza stringerle. Lasciate lievitare per ca. 10 minuti. Scaldate il forno statico a 200 °C. Infornate il pane al centro e cuocete per 15 minuti, poi abbassate la temperatura a 160 °C e continuate per altri 15 minuti. Distribuite il burro, il formaggio e i pinoli messi da parte sul pane e infornate ancora per 15 minuti. Sfornate il pane bello dorato ed estraetelo dallo stampo. Servite tiepido a piacere.

Tiziana Timpano

***Lunaria annua* L.**

Il nome del genere è riferito alla luna, perché le silique tondeggianti e color argento ricordano la luna piena di notte. Un'altra interpretazione fa riferimento agli alchimisti medievali, che ritenevano questa pianta in grado di trasformare in argento il mercurio (che essi chiamavano luna). L'aggettivo di specie, *annua*, indica la durata del ciclo vegetativo. In realtà la pianta è biennale o perenne, eccezionalmente annuale. In italiano viene chiamata *Lunaria Meridionale*, o *Erba d'argento*, o *Erba luna*. Appartiene alla famiglia *Brassicaceae*.



La pianta può raggiungere anche 1 mt di altezza, lo stelo è ramificato e ricoperto di fitta peluria. Le radici sono carnose e biancastre. Le foglie sono opposte, triangolari o ovali, con base cordata o astata e margine irregolarmente e grossolanamente dentato; le più basali hanno un lungo picciolo, che diventa più corto fino a scomparire in alto sul fusto, dove diventano sessili; al tatto sono morbide e vellutate per una fine e corta peluria. I fiori, normalmente inodori (ma di notte possono emanare un delicato profumo), sono riuniti in racemi terminali e in racemi a partenza ascellare, con un calice composto da 4 sepali violacei e una corolla con 4 petali di colore da rosa a porporino, a volte biancastro. I frutti, sono silique deiscenti ellittiche o tondeggianti di 2-6 cm di diametro, molto appiattite (ricordano appunto la forma di una moneta, da cui il nome di "monete del papa"), di colore inizialmente verde, poi argentato, che in trasparenza lasciano intravedere i semi, tondeggianti e reniformi.

È una pianta a fioritura primaverile, da marzo a giugno, che cresce in campi e prati umidi, lungo le siepi, sui bordi delle strade, sulle rive di canali e torrenti, ai margini dei boschi, su terreni a mezz'ombra ricchi di humus, dalla pianura fino ai 1000 mt di altitudine.



Tutte le parti della pianta sono commestibili. Le radici (pelate) possono essere consumate crude in insalata, oppure cotte. Le foglie hanno un gusto simile al cavolo (sono brassicacee) e sono amarognole, per cui si consiglia di bollirle prima di utilizzarle. Sono molto apprezzate nel ripieno degli agnolotti piemontesi. I fiori sono commestibili, ma hanno un sapore più forte e pungente, di rafano più che di cavolo. I fusti prima della fioritura si possono raccogliere e cucinare come le cime di rapa, con un

sapore amarognolo e piccante. I frutti, ossia le silique, quando sono verdi e teneri si possono consumare crudi in insalata, o su tartine, oppure si possono mettere sotto aceto o sotto sale. Le silique secche prendono una colorazione argentea e sono molto utilizzate nelle composizioni a base di fiori secchi. I semi contenuti nelle silique si possono utilizzare per fare una salsa piccante simile alla senape.

Tutta la pianta contiene molti principi attivi, acidi grassi, minerali, vitamina C, antiossidanti, glucosidi solforati, con proprietà diuretiche, digestive e antiscorbutiche. Inoltre contiene buone quantità di acido nervonico, un acido grasso monoinsaturo a 24 atomi di carbonio (un omega 9) che entra nella composizione della guaina mielinica dei neuroni e si trova naturalmente nel latte materno, per cui oggi viene utilizzato nell'alimentazione dei nati prematuri, oltre che come rafforzatore della memoria nelle persone anziane, e se ne studia l'applicazione anche nel trattamento di malattie neurologiche come il morbo di Alzheimer e la sclerosi multipla.



Amedeo Schipani



Al fine di disporre di un più efficiente sistema di gestione dei movimenti finanziari, Nuova Micologia ha aperto un nuovo Conto Corrente con l'istituto di credito Intesa Sanpaolo.

In ultima pagina di copertina potrete rilevare le coordinate bancarie del nuovo conto, sul quale invitiamo tutti i soci ad effettuare d'ora in poi, in via esclusiva, i propri versamenti, considerando che il vecchio conto è in corso di chiusura.

OSPITI ILLUSTRI

Il dott. Michele Caputo, laureato in Scienze Ambientali nel 2013, micologo dal 2015, collabora con l'Osservatorio dell'Appennino Meridionale dal 2017 nel progetto pilota per la realizzazione di piantine micorrizate con tartufi autoctoni. Siamo lieti di ospitare nuovamente il dott. Caputo nella nostra rubrica.

***Tuber Bellonae* Qué.** **un tartufo che possiamo incontrare**

Quando andiamo alla ricerca dei tartufi, generalmente, non pensiamo che i nostri compagni di avventura potrebbero cavare delle specie a noi non familiari o simili a ciò che cerchiamo. E' il caso del *Tuber Bellonae* un tartufo confondibile sia con il *Tuber aestivum* che con il *Tuber mesentericum*, (fig.1) non contemplato dalla legge nazionale 752 del 1985 pertanto di difficile determinazione.

Classificato nel 1888 da Quélet un naturalista e micologo francese presidente della Société mycologique de France (1884) noto per aver scoperto oltre 50 specie di funghi.

Classificazione scientifica

Regno: *Fungi*
Divisione: *Ascomycota*
Classe: *Pezizomycetes*
Ordine: *Pezizales*
Famiglia: *Tuberaceae*
Genere: *Tuber*
Specie: *Bellonae*



Fig.1 Confronto (*T.aestivum* - *T.mesentericum* - *T.bellonae*)

Descrizione della specie:

Caratteri macroscopici

Ascocarpi: 3-7 cm di Ø ipogei solitamente reniformi con piccola escavazione basale

Peridio: nerastro con verruche piramidali piccole a 5-6 facce a superficie liscia;

Gleba: color da oca grigia a porpora vinata con venature bianco avorio ad andamento confuso;

Odore: fenolico alla raccolta;

Ecologia: *Quercus* spp. e *Fagus sylvatica*

Caratteri microscopici

Aschi: ovoidali 77-95 x 77-1115 µm contenenti da 1 a 6 spore con peduncolo uncinato;

Spore: sferiche con reticolo alveolate alto 5-7 µm. Spore di dimensioni 30-42,5 x 35-55 µm



Figura 2: Asco e spore

Michele Caputo

Bibliografia e sitografia

<http://www.indexfungorum.org/names/NamesRecord.asp?RecordID=659647>

Mang S.M., Zotta T., Camele I., Racioppi R., D'Auria M., Rana G.L., 2017. Morphological, physico-chemical and molecular investigations on *Tuber Bellonae* from Basilicata- Italy. The Journal of Animal & Plant Sciences, 27(2): 2017, Page: 528-541 ISSN: 1018-7081

Pacioni G., 1997. *Tuber bellonae* un tartufo mediterraneo del complesso *Tuber aestivum*- *Tuber mesentericum*. Micologia e vegetazione mediterranea XII n.1 pag 15-20.

Quélet, L. 1888. Quelques espèces critiques ou nouvelles de la Flore mycologique de France. Comptes Rendus de l'Association Française pour l'Avancement des Sciences. 16(2):587-592

Le specie di tartufo commerciabili nel Lazio sono nove e ciascuna ha il suo periodo durante il quale la raccolta è consentita, a patto di possedere la specifica autorizzazione rilasciata dalla Regione, come più avanti illustrato. Di seguito le specie che possono essere raccolte, con il relativo periodo.

- a) tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*), dal 15/11 al 15/3;
- b) tartufo bianco (*Tuber magnatum*), dal 1°/10 al 31/12;
- c) tartufo d'estate o scorzone (*Tuber aestivum*), dal 1°/5 al 30/11;
- d) tartufo bianchetto o marzuolo (*Tuber borchii* o *Tuber albidum*), dal 15/1 al 30/4;
- e) tartufo nero d'inverno o trifola nera (*Tuber brumale*), dal 1°/1 al 15/3;
- f) tartufo moscato (*Tuber brumale* var. *moschatum*), dal 15/11 al 15/3;
- g) tartufo uncinato (*Tuber aestivum* var. *uncinatum*), dal 1°/10 al 31/12;
- h) tartufo nero liscio (*Tuber macrosporum*), dal 1°/9 al 31/12;
- i) tartufo nero ordinario (*Tuber mesentericum*), dal 1°/9 al 31/1.

Va ricordato che per la raccolta non è sufficiente il classico "patentino" rilasciato dalla Regione Lazio per i funghi epigei (o l'attestato di partecipazione al corso di formazione previsto dalla L.R. Lazio 32/98); è invece necessaria una specifica autorizzazione che si ottiene sostenendo un esame presso la Regione Lazio. Maggiori dettagli presso il sito della Regione, da cui sono tratte le precedenti informazioni, all'indirizzo:

<https://www.regione.lazio.it/cittadini/agricoltura/tartufi>

FUNGHI DA STUDIARE, FOTOGRAFARE E DISEGNARE

Salve a tutti, mi chiamo Olivia Sara, Jo (Olly per gli amici!), ho 33 anni e sono appassionata di funghi da che ho memoria. Questa passione è nata nelle Prealpi Bellunesi grazie ai miei nonni e a mio papà, i quali, già all'età di 3 anni, mi portavano nel bosco con loro durante le estati passate in montagna e hanno iniziato ad insegnarmi da subito le varie specie direttamente sul campo, oltre al rispetto e alla realtà del bosco, cose che trovo fondamentali per tutti coloro che decidono di viverlo per andarci a funghi o decidono di sceglierlo semplicemente come meta di un'escursione o per entrambe le cose.



Ricordo che quand'ero piccola avevo il terrore dell'*Amanita phalloides* (oddio, un po' ce l'ho ancora, ma avendo studiato, ora è una "paura" più consapevole), ma allo stesso tempo mi affascina tantissimo come fungo; come tutte le amanite d'altronde! Insomma, un po' un "odi et amo" fungino.



Appena sono usciti i cellulari con la fotocamera ho iniziato anche a fotografarli oltre che cercarli e quindi adesso la passione si è evoluta anche alla fotografia micologica, appena vedo funghi, DEVO fotografarli, anche se sono brutti e vecchi; e non solo: più crescono in posti strani, più mi affascinano!

Tra tutti quelli che ho fotografato finora, vince quello nato tra i sampietrini in pieno centro a Roma. Un giorno, uscendo da un museo vedo da lontano, una capocchetta marroncina tra i sampietrini, non volevo crederci!

Nonostante questa mia devozione per il mondo dei funghi, ho iniziato ad apprezzarli anche in cucina solo da pochissimi anni... però, lo so e lo confesso, sono una pessima cuoca!

In conclusione, altrimenti scrivo un poema epico, visto che amo anche disegnare e scrivere, adoro disegnarli e inserirli nelle storie che invento.

Spero di non avervi annoiato, grazie per l'attenzione!

Olly



Le attività del secondo 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

Come ogni anno, dopo la pausa estiva, riprendono gli incontri del lunedì presso la nostra sede operativa di Via dello Scalo San Lorenzo n. 16, dove i micologi dell'Associazione eseguono (dalle 17.00 alle 17.30) il riconoscimento dei funghi raccolti nel fine settimana dai soci, illustrandone le caratteristiche morfologiche.

A seguire, con inizio alle 17.30, si svolgono le “conversazioni”, secondo il programma che segue. Tutti gli eventuali aggiornamenti o completamenti del programma verranno tempestivamente comunicati mediante posta elettronica.

11 settembre 2023: Iscrizione al Corso Micologico

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

2 ottobre 2023: Funghi dal vivo

A cura di un micologo dell'Associazione.

9 ottobre 2023: Conversazione di approfondimento micologico

A cura di Alessandra Coppola.

16 ottobre 2023: Frutti selvatici commestibili e velenosi

A cura di Paolo Lavezzo.

23 ottobre 2023: La famiglia delle Brassicaceae

A cura di Susanna Coen.

30 ottobre 2023: Coordinamento Mostra

Vedi spazio a pag. 30.

6 novembre 2023: Coordinamento Raccoglitori + “Conversazione Variata: Cibo e Paesi”

Alle 16,30 si svolgerà l'incontro per indirizzare la raccolta (vedi spazio a pag. 30); a seguire la conversazione a cura di Renato Lotti.

4 dicembre 2023: Piante tossiche – parte terza

A cura di Amedeo Schipani.

I nostri corsi

DUE CORSI DI FORMAZIONE MICOLOGICA

I corsi sono finalizzati al conseguimento dell'attestato che costituisce ora l'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998 e succ. mod.).

Le lezioni del **primo corso** si svolgeranno nei giorni **18/20/22/25/27/29 settembre 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 30 settembre a Collegiove; per i dettagli si rimanda alla sezione “Escursioni”.

Come sempre è **necessario prenotarsi** tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione al corso lunedì 11 settembre** dalle ore 17.00 alle ore 19.00 presso la stessa sede.

Il **secondo corso** si terrà nei giorni **20/22/24/27/29 novembre e 1° dicembre 2023** dalle ore 17.10 alle ore 19.30, presso la sede operativa di via Scalo San Lorenzo 16, Roma. **E' necessario prenotarsi** tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione al corso durante la Mostra micologica dell'11 e 12 novembre**.

La partecipazione ai corsi è gratuita per i Soci con il solo contributo di 10€ per il materiale didattico.

Le nostre escursioni

*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.

16 settembre 2023: Livata

Dopo alcuni anni torniamo nella zona dei monti Simbruini, guidati dalla micologa Alessandra Coppola. L'appuntamento alle ore 9.00 in piazza Campo dell'Osso – Livata. Ci si può trattenere a pranzo. L'organizzatore verrà comunicato per e-mail.

23 settembre 2023: Castelli Romani

Maggiori dettagli saranno forniti in tempo utile.

30 settembre 2023: 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, 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 27 settembre contattando Fausto Museo al 338 3654652.

7 ottobre 2023: Campaegli

Maggiori dettagli saranno forniti in tempo utile.

13-14-15 ottobre 2023: Week End micologico d'autunno

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

21 ottobre 2023: Tolfa, Allumiere

Il micologo di turno ci accompagnerà alla ricerca di funghi nel bosco circostante. L'incontro è fissato sul belvedere della Piazza Vittorio Veneto di Tolfa alle ore 9,00. Dopo la raccolta seguirà la conversazione del micologo sul materiale rinvenuto. Per informazioni e prenotazione telefonare all'organizzatore che verrà comunicato tempestivamente. Pranzo in loco per chi lo desidera.

28 ottobre 2023: Oriolo Romano

Il micologo 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 26 ottobre, contattando l'organizzatore che verrà comunicato per e-mail.

4 novembre 2023: Oricola

Il micologo incaricato ci accompagnerà nei boschi di Oricola e ci illustrerà i funghi raccolti. Appuntamento alle ore 8.45 alla stazione di servizio Agip al Km. 48 circa dell'autostrada Roma-Aquila (subito prima dell'uscita di Carsoli). L'organizzatore verrà comunicato per e-mail; prenotazione entro il 5 ottobre, per avere il tempo di chiedere alla Regione Abruzzo l'autorizzazione alla raccolta.

18 novembre 2023: Ladispoli-Cerveteri

Una nuova meta per Nuova Micologia. I dettagli verranno comunicati per e-mail.

25 novembre 2023: Priverno

Escursione didattica nei boschi di Priverno. Luogo dell'appuntamento: Abbazia di Fossanova alle ore 9,00.

Micologo Susanna Coen; l'organizzatore sarà comunicato per tempo.

2 dicembre 2023: Nettuno - Treccanelli

Maggiori dettagli saranno forniti in tempo utile.

Domenica 17 dicembre 2023: Pranzo sociale

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

L'appuntamento è per domenica 17 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.

MOSTRA MICOLOGICA 11-12-13 NOVEMBRE

Lunedì 30 ottobre 2023, ore 17.30: presso la sede operativa di via dello Scalo San Lorenzo 16, si terrà la riunione di coordinamento per la **XVII Mostra micologica** che si svolgerà nei giorni **11-12 novembre 2023 a Roma presso La Casa della Cultura di Villa De Sanctis (Parco Casilino-Labicano)**, in via Casilina 665. Ingresso gratuito con orario 10-13 e 14,30-18,30.

Lunedì 13 novembre mattina, 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.

Lunedì 6 novembre 2023, ore 16.30 (prima della consueta conversazione): **coordinamento raccoglitori**. 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.



Nuova Micologia – Associazione di Studi Micologici – ETS

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 Intesa Sanpaolo, intestato a "NUOVA MICOLOGIA – ASSOCIAZIONE DI STUDI MICOLOGICI", tramite bonifico, utilizzando il seguente Codice IBAN:

IT50E0306909606100000196542

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 VENTISEI – Secondo 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

