

Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia



Numero 30

Secondo semestre 2025

INDICE

	pag.
Editoriale	3
<i>Naturalmente ... FUNGHI</i>	
<i>Laccaria purpureobadia</i>	4
<i>Rubroboletus satanas</i>	6
<i>Giro d'orizzonte</i>	13
<i>Il tartufo bianco pregiato può essere coltivato?</i>	14
<i>Weekend botanico a Tarquinia</i>	18
<i>Schede: Le erbe dei nostri campi, Eriobotrya japonica</i>	20
<i>L'angolo delle ricette</i>	21
<i>Campanula rapunculus</i>	22
<i>Ospiti illustri: Olivia Perugia intervista Nicolò Oppicelli</i>	24
<i>Come eravamo</i>	26
<i>Le attività del secondo semestre 2025</i>	
<i>Lunedì al circolo</i>	27
<i>Corsi di formazione</i>	27
<i>Escursioni didattiche</i>	29



In prima di copertina:

Craterellus cornucopioides (L.) Pers.

La "Trombetta dei morti" è tra i funghi autunnali più ricercati. Si presta molto bene all'essiccazione che anzi ne esalta le caratteristiche organolettiche. Il nome volgare si riferisce, non tanto al colore, quanto al periodo di crescita, intorno al 2 novembre.



In ultima di copertina:

Capparis spinosa L.

"Prima mangio il capper e poi te", foto di Roberto Nevola in concorso nel 2020. Noto per le sue proprietà aromatiche che lo rendono ampiamente utilizzato in gastronomia, il Cappero cresce su rupi calcaree e vecchie mura: quelle di Roma ne sono piene!

Care amiche e cari amici,
come di consueto faccio un rapido riepilogo delle attività che la nostra Associazione è riuscita ad effettuare nel corso del primo semestre dell'anno.

Corsi

- "Il Fiore" in gennaio-febbraio, tenuto da Amedeo Schipani.
- "Il genere Russula", tenuto da Enzo Ferri in febbraio.
- "Le buone erbe alimentari", tenuto a marzo da S. Coen, A. Schipani e L. Calò.
- Corso micologico online nel mese di maggio.
- Corso micologico a Carbognano, a giugno, su richiesta di un gruppo micologico locale.

Conversazioni del Lunedì

- "Funghi lignicoli – Poliporaceae e Corticiaceae" il 10 febbraio, a cura di S. Corsanici.
- "Fotografare con lo smartphone" tenuta da Antonio Lavagno il 3 marzo.
- "Mineralogia" tenuta da Matteo Bevilacqua il 14 marzo.
- "AperiErbe", con presentazione e assaggi culinari a cura di Renato Lotti.
- "Funghi dal vivo" tenuta da Antonio Mallozzi il 19 maggio.

Escursioni didattiche

- 25 gennaio escursione a Castelfusano, per fine corso micologico di dicembre.
- 8 marzo escursione botanica al Parco degli Acquedotti.
- 15 marzo escursione al lago di Martignano per raccolta asparagi.
- 29 marzo escursione botanica alla Riserva della Marcigliana per fine corso "Le buone erbe alimentari".
- 10 maggio escursione micologica a Prataglia.
- 31 maggio escursione micologica a Camporotondo (comune di Cappadocia).

Weekend

- 4-5-6 aprile Weekend botanico a Tarquinia con raccolta Erbe di Mare e visita guidata alla Riserva naturale delle Saline.
- 20-21-22 giugno weekend micologico a Rivisondoli.

Abbiamo inoltre trascorso l'ormai consueta **Settimana in Sardegna**, tra l'8 e il 15 giugno, molto ben riuscita, magistralmente organizzata e guidata da Ivan Meloni.

Per il secondo semestre organizzeremo certamente numerose attività. Vi anticipo le più importanti:

- Settimana micologica in Trentino, a Varena nel territorio del comune Ville di Fiemme (TN), dal 31 agosto al 7 settembre.
 - Corso "Le Buone Erbe Alimentari", già fatto in marzo, che verrà replicato da Susanna Coen, Amedeo Schipani e Liride Calò nella nostra sede in via dello Scalo S. Lorenzo 16, aperto soprattutto a chi non ha potuto partecipare in marzo.
 - Mostra micologica nei giorni 8 e 9 novembre nei locali della Casa della Cultura in via Casilina 665, organizzata in collaborazione con il V Municipio.
- Maggiori informazioni a partire da pag. 26.

Ulteriori comunicazioni

Dopo aver consultato l'Assemblea dei Soci, in sede di Consiglio Direttivo si è deciso di aumentare la quota di iscrizione annuale a 50 euro (25 per i giovani). Inoltre abbiamo preso la decisione "ecologica" di ridurre il consumo di carta inviando a tutti i soci il fascicolo della nostra rivista Naturalmente in formato elettronico (chi vorrà il formato cartaceo potrà richiederlo in sede versando un contributo di 5 euro).

Invito tutti, come faccio sempre, a devolvere a Nuova Micologia il 5x1000 dell'IRPEF nella dichiarazione dei redditi, indicando il nostro codice fiscale 97138630583.

Invio a tutti voi cordiali e affettuosi saluti, con un sentito grazie a chi si impegna fattivamente per la riuscita delle nostre attività, in attesa di rivedervi tutti di persona nel corso delle nostre attività e soprattutto nel consueto Pranzo di Natale che faremo circa a metà dicembre.

Amedeo Schipani



Naturalmente... FUNGHI

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

Laccaria purpureobadia D.A. Reid, *Fungorum Rariorum Icones Coloratae* 1: 14 (1966)

Regno Fungi
 Divisione Basidiomycota
 Classe Agaricomycetes
 Ordine Agaricales
 Famiglia Hydnangiaceae
 Genere *Laccaria*
 Specie *Laccaria purpureobadia*

Descrizione macroscopica

Cappello 20-60 mm di diametro, poco carnoso, inizialmente emisferico ma con tendenza a spianare, cuticola da finemente squamulosa con tempo umido, a finemente screpolata o areolata in condizioni più asciutte, di color rosso porpora o fulvo rossastro con tendenza a sbiancare con l'età o con tempo secco. Margine solitamente non o poco striato.

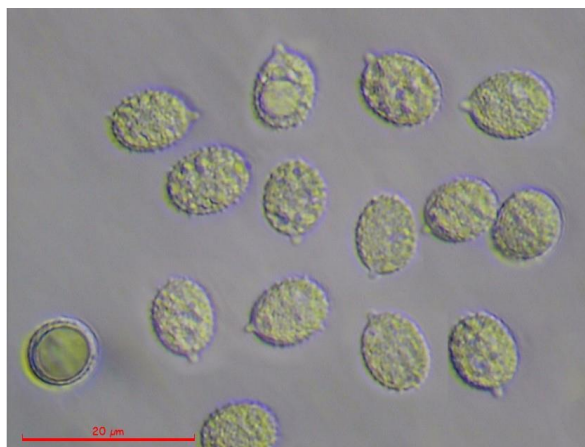


Lamelle mediamente spesse, piuttosto spaziate, adnate o smarginate, raramente leggermente decorrenti, con tonalità rosate o con sfumature lilla, comunque più pallide del colore del cappello. Gambo 40-90 mm, slanciato, pressoché cilindrico, fibrilloso-striolato e forforaceo, con colore al cappello, con base biancastra o con pallide sfumature lilla-rosate. Carne poco consistente, fibrosa, rossastra, con tendenza a sbiadire per disidratazione, con odori e sapori irrilevanti. Sporata in massa bianca.

Microscopia

Spore (8.1) 8.7 – 9.7 (9.8) × (6.8) 6.83 – (7.7) 6.83 – (7.7) μm; Q= (1.2) 1.22 – 1.37 (1.4); N= 30; Me= 9.2 × 7.1 μm; Qe =1.3; ialine, largamente ellissoidali o ellissoidali, decorate da aculei conici, piuttosto densi e fitti, lunghi 0,5–0,8 μm con apicolo molto pronunciato. Basidi 30 – 50 × 8 – 12 μm, tetrasporici, clavati.

Cheilocistiti osservati risultano molto rari da filamentosi a subclavati.



SPORE

Rivestimento pileico composto da una cutis di ife parallele subclavate, larghe 5–12 µm, leggermente rialzate verso il disco. Giunti a fibbia numerosi.

Habitat ed ecologia: specie simbiote che cresce in modo gregario talvolta anche con due o tre esemplari connati alla base, in associazione con le betulle in zone a pH abbastanza acido, sia nella stagione primaverile che nel tardo autunno.

Commenti

Le nostre raccolte provengono dalla provincia di Roma in una delle rare

zone del centro Italia in cui sono presenti veri e propri boschi di betulle e in

particolar modo di *Betula pendula*, pianta tipica di climi notevolmente più rigidi. La probabile rarità di *Laccaria purpureobadia* nel nostro territorio è da attribuirsi soprattutto alla scarsa presenza di questo habitat. Nella stessa località abbiamo rinvenuto *Laccaria amethystina* con colorazioni ovunque violacee e *Laccaria affinis* che possiede spore perfettamente sferiche quindi con un quoziente sporale nettamente inferiore. Tutte le altre specie europee del genere *Laccaria* possono essere agevolmente distinte per colorazioni diverse, habitat o quoziente sporale differenti.



BASIDI

Loredana Battisti & Matteo Bevilacqua

Per contenere l'aumento dei costi di gestione e per una più consapevole e responsabile scelta ecologica (risparmio carta!), a partire da questo numero la rivista Naturalmente viene inviata esclusivamente a mezzo Posta elettronica. Tuttavia chi desidera la versione cartacea del notiziario potrà richiederla in sede, con il versamento di un contributo simbolico di 5 euro.

Inoltre, dopo moltissimi anni, la quota sociale 2026 viene elevata, rispettivamente, a 50 euro per i soci ordinari e a 25 per quelli junior. Le nuove quote sono in linea con l'accresciuto livello di "servizi" offerti gratuitamente o a "prezzo di costo" ai Soci, come l'assistenza nella determinazione di funghi ed erbe, le conferenze in sede, le escursioni didattiche, i week end, i convegni alpini, i corsi, la biblioteca, l'acquisto libri per conto dei soci, ecc.

Rubroboletus satanas un nuovo epiteto per il Porcino Malefico

Premessa

Da sempre posizionato nella sistematica fungina nel genere **Boletus** ⁽¹⁾ e conosciuto universalmente con l'originario epiteto specifico di **Boletus satanas**, è stato, in tempi relativamente recenti, a seguito di approfonditi studi di natura filogenetico-molecolare, riposizionato nel nuovo genere **Rubroboletus** che ospita, in atto, numerose altre specie appartenute al genere **Boletus**, mantenendo, in ogni caso, il “satanico” identificativo di specie che invita l'immaginario collettivo ed i micofagi tutti ad evitare il consumo di questa meravigliosa specie fungina, dalle grandi dimensioni e dai colori contrastanti tra il bianco del cappello ed il rosso del gambo e dei pori, che è ritenuta, come confermato dai numerosi studi di micotossicologia, altamente tossica e causa di sindrome gastroenterica⁽²⁾ di una certa entità.

Genere *Rubroboletus* Kuan Zhao & Zhu L. Yang

Phytotaxa 188 (2): 67 (2014)

È un genere di recente istituzione, con specie tipo *Rubroboletus sinicus* (W.F. Chiu) Kuan Zhao & Zhu L. Yang 2014, inteso a diversificare basidiomi già appartenenti alla famiglia *Boletaceae*, caratterizzati da dimensioni medio-grandi e da caratteri macroscopici ben definiti, quali cappello dalle colorazioni con varianti tonali rosso, rosso-arancione, rosso sangue; imenoforo a tubuli dal colore giallo inteso, con pori di colore rosso più o meno intenso; gambo centrale, ingrossato, ricoperto da reticolo ⁽³⁾ ben definito, con colorazione rossastra; carne virante al blu [Kuan Zhao e altri, 2014 – Miceli, 2018]. Nel genere trovano posto specie fungine già appartenenti al genere *Boletus* ed inserite nella sezione *Luridi* ⁽⁴⁾ che, per le peculiari caratteristiche filogenetiche, emerse a seguito di approfonditi studi di natura molecolare, sono state trasferite nel genere di recente istituzione, quali, ad esempio: *R. satanas*; *R. legaliae*; *R. rhodoxantus*; *R. pulchrotinctus*; *R. rubrosanguineus* ecc. [Della Maggiora, 2016]

Rubroboletus satanas (Lenz) Kuan Zhao & Zhu L. Yang

Phytotaxa 188 (2): 70 (2014)

Accentazione: *Rubrolétus sátanas*

Basionimo: *Boletus satanas* Lenz (1831)

Posizione sistematica: classe *Basidiomycetes*, ordine *Boletales*, famiglia *Boletaceae*, genere *Rubroboletus*.

Etimologia: dal latino *sátanas*, con riferimento a Satana, perché ritenuto malefico, velenoso.

Principali sinonimi: *Suillus satanas* (Lenz) Kuntze (1898); *Tubiporus satanas* (Lenz) Maire (1937); *Suillillus satanas* (Lenz) Blanco-Dios (2015).

Nomi volgari: Porcino malefico, boleto malefico, boleto di satana.

Nomi dialettali: è conosciuto con una miriade di nomi dialettali che variano da una località all'altra, ci limitiamo a riportare quelli comunemente usati nel territorio siciliano: funciu lardaro, funciu villinusu, funciu cancia culuri [Bonazzi, 2003 – Vasquez, 2012].

Descrizione macroscopica

Cappello sodo e carnoso, di medie-grandi dimensioni, può raggiungere anche 25-30 cm. di diametro, da emisferico a convesso, guancialiforme (quando si presenta a forma di cuscino), cuticola inizialmente vellutata, poi, verso la maturazione, liscia e asciutta, di colore bianco-latte, bianco-sporco, grigio tenue, crema, tendente, verso la maturazione, ad assumere una colorazione bruno-olivastro. **Imenoforo** a tubuli lunghi, facilmente separabili dalla carne soprastante, da giallo a giallo-verdastro, poi di colore olivastro, tendenti al grigio-azzurro al taglio. Pori piccoli, tondeggianti, inizialmente gialli, poi, a maturità, rosso-arancio, giallastro verso il margine del cappello, leggermente viranti al bluastro alla digito pressione.

Gambo carnoso, sodo, tipicamente obeso, a volte slanciato, bulboso alla base, giallo nella parte apicale, rossastro nella parte centrale, giallo-rossastro nella parte inferiore (caratteristica, questa, per la quale viene chiamato “fungo tricolore”); ricoperto da un reticolo finissimo concolore o rosso sangue, virante leggermente al bluastro al tocco. **Carne** biancastra o giallo pallido, leggermente virante all'azzurro al taglio con maggiore evidenza a tempo umido. Sapore dolciastro, odore inizialmente debole, poi, verso la maturazione, sgradevole.



Rubroboletus satanas

Foto Gianrico Vasquez

Habitat

Specie tipica del periodo estivo-autunnale, predilige boschi caldi e asciutti di latifoglie, con preferenza verso querce e castagni; gradisce luoghi aperti ai margini dei boschi. Poco comune.

Commestibilità, tossicità e curiosità

Tossico, velenoso. NON COMMESTIBILE.

Anche se le caratteristiche morfocromatiche (colore rosso dei pori, viraggio al blu della carne e odore sgradevole) hanno, indubbiamente, contribuito ad alimentarne la fama di fungo molto velenoso e quindi mortale, è, in realtà, come precisato in premessa, un fungo tossico che causa sindrome gastroenterica⁽²⁾ di notevole entità caratterizzata da vomito incoercibile che si protrae per numerose ore, dolori addominali, diarrea e conseguenze sull'equilibrio salino [Pelle, 2007].

Contrastanti, tuttavia, sono i pareri sulla sua tossicità: viene da tutti considerato tossico da crudo, mentre sul consumo da cotto emergono diverse scuole di pensiero tra di loro divergenti: molto velenoso per i micologi della scuola tedesca; commestibile anche se pesante e difficile da digerire per quelli della scuola francese [Alessio, 1985 - Pelle, 2007 – Milanese, 2015]; consumabile ben cotto, senza conseguenze, secondo tradizioni locali come avviene in alcune zone della Sicilia [Pelle, 2007 – Milanese, 2015] e della Calabria [Milanese, 2015].

Concordando con le tradizioni locali, Giacomo Bresadola, padre della micologia italiana, affermava che dopo adeguata bollitura ed eliminazione dell'acqua di

cottura, “perde la sua forza deleteria e può essere mangiato senza pericolo” [Bresadola, 1899].

Analogo parere veniva espresso dal noto micologo siciliano Giuseppe Inzenga (Palermo, 1816-1887) il quale testualmente affermava: “*Quantunque questa specie fosse messa dalla scienza a sentenza di bando come velenosa per eccellenza, pure essa in Sicilia, segnatamente nella regione boschiva dell'Etna ove sviluppa in grande abbondanza, raccogliasi e vendesi nei pubblici mercati come una delle specie più mangiative ed innocue di quelle contrade*” [Inzenga, 1869].

Oggi, alla luce delle nuove e maggiori conoscenze acquisite sulla problematica, così si esprime Gianrico Vasquez, noto micologo di “Casa Nostra”: “*anche se il Boletus satanas in realtà non è presente sull'Etna perché predilige i boschi caldi ed asciutti di latifoglie esclusivamente su terreno poco acido, in talune località siciliane tale specie viene regolarmente consumata. Ma come? è proprio il B. satanas o altre specie simili? Viene consumato fresco o conservato? È possibile che il substrato di crescita influenzi la formazione e la concentrazione delle sostanze tossiche responsabili, ma è altrettanto vero che ne viene documentata in letteratura la sua provata tossicità e, pertanto, a tutt'oggi resta sempre un fungo velenoso*” [Vasquez, 2012].

Sembra, in effetti, che in alcune zone della Sicilia la specie venga regolarmente consumata, ben cotta e dopo trattamenti empirici, senza conseguenze alcune. La motivazione potrebbe essere ricercata nella natura del suolo che, diversificandosi da una zona all'altra, fa sì che la stessa specie fungina possa essere più o meno pericolosa in rapporto al luogo ove la stessa si produce in conseguenza dei diversi elementi chimico-fisici contenuti nel substrato di crescita che possono influenzare la formazione e la concentrazione di sostanze tossiche [Inzenga, 1869; Alessio, 1985; Vasquez, 2012; Galli, 2013] o, ancora, nel fatto che la specie consumata non sia da ricondurre a *R. satanas* ma ad altre specie simili come, ad esempio, *R. rhodoxanthus* o *R. legaliae* con le quali questi viene scambiato e confuso.

In merito alla sua comprovata tossicità emergono, dalla letteratura micologica, testimonianze attendibili riconducibili a Umberto Nonis il quale avendo personalmente consumato la specie è stato colto, entro breve tempo dall'ingestione, da violentissimi conati di vomito ad intervalli di 10-15 minuti, scariche diarroiche, abbondante sudorazione, forti dolori addominali protrattisi per 4-5 ore [Nonis, 1976].

Abbiamo ritenuto opportuno, per completezza dell'argomento trattato, riportare le fonti bibliografiche che fanno riferimento, relativamente alla commestibilità e tossicità della specie, a pareri contrastanti concludendo con la precisa affermazione che la specie deve essere ritenuta **tossico-velenosa** e quindi da non consumare nella maniera più assoluta, nemmeno cotta o dopo essere stata sottoposta ad inutili trattamenti empirici. Incontrandola nei boschi limitiamoci ad ammirarla, a fotografarla ed a studiarla per accrescere le nostre conoscenze in materia.

Caratteri differenziali

Facilmente riconoscibile e ben differenziato dalle altre specie simili, si riconosce per le grandi dimensioni e per il portamento robusto; per il colore del cappello su toni bianco-biancastri privo di tonalità, sfumature e aloni rossastri; per il gambo molto ingrossato alla base e per la colorazione dello stesso: gialla all'apice, rossastra nella parte centrale, giallo-rossastra alla base; per la carne biancastra virante leggermente al taglio; per l'odore sgradevole a maturità; per la esclusiva crescita su terreni calcarei.

Specie simili

Anche se le caratteristiche morfocromatiche generali, in particolare le notevoli dimensioni, le tonalità biancastre del cappello, il colore rosso-arancio dei pori, l'odore sgradevole a maturazione, lo rendono ben difficilmente confondibile con altre specie appartenenti alla famiglia delle *Boletaceae*, indichiamo le specie che presentano maggiori similarità:

- ***Rubroboletus rhodoxanthus*** (Krombh.) Kuan Zhao & Zhu L. Yang 2014 [basinimo ***Boletus rhodoxanthus*** (Krombh.) Kallenb. 1925]

Si differenzia per il colore del cappello che, anche se con tonalità simili, si macchia facilmente di rosa; per i pori di un marcato colore rosso-sangue; per il gambo giallo più o meno carico con evidente reticolo concolore ai pori; per la carne che vira all'azzurro solo nel cappello rimanendo immutabile nel gambo [Buda, 2012].



- ***Rubroboletus pulchrotinctus*** (Alessio) Kuan Zhao & Zhu L. Yang 2014 [basinimo ***Boletus pulchrotinctus*** Alessio 1985]

Molto simile nella conformazione morfo-cromatica, si distingue facilmente per le colorazioni del cappello presto rosso-rosato, poi rosso; per i pori a lungo gialli poi con tonalità aranciate ed infine rosso-brunastre.

- ***Rubroboletus legaliae*** (Pilát & Dermek) Della Magg. & Trassin. 2015

[basinimo ***Boletus legaliae*** Pilát 1968]

Molto simile da giovane per il colore bianco-biancastro della cuticola dovuto alla presenza di una sottile pellicola pruinoso che sparisce verso la maturazione evidenziando il colore di fondo rosato, rosa vinoso che lo differenzia dal *R. satanas*, unitamente al più intenso viraggio della carne al taglio ed alla crescita su terreno calcareo.



- ***Rubroboletus demonensis*** Vasquez, Simonini, Svetasheva, Mikšík & Vizzini 2017

Pur non presentando marcate caratteristiche di similarità con *R. satanas*, tranne che per esemplari giovani per il colore della cuticola, riteniamo opportuno, in considerazione della similarità della denominazione, ricordarne le principali caratteristiche generali che lo rendono assolutamente inconfondibile: colore biancastro del cappello solo in esemplari giovani poi, verso la maturazione, rosso-brillante; tubuli corti o di media lunghezza, liberi al gambo, inizialmente di colore giallo intenso tendente, verso la maturazione, al verde-olivastro; pori piccoli e rotondi di colore rosso vivo, rosso-porpora, rosso scuro, viranti al bluastro alla pressione, caratterizzati, a volte, da un alone giallo-aranciato in prossimità del margine del cappello; gambo di colore rosso-intenso, rosso-sangue su tutta la superficie [Miceli, 2018].

(1) **Genere *Boletus* L. 1753**

Si tratta, senza ombra di dubbio, di uno dei più conosciuti generi del regno dei funghi, ad esso appartenevano, prima dell'avvento della micologia molecolare che ne ha radicalmente modificato la struttura originaria, basidiomi omogenei (quando cappello e gambo presentano la stessa struttura molecolare tanto da essere uniti l'uno all'altro), carnosi, terribili, simbiotici, con imenoforo (parte fertile del fungo posizionata, generalmente, nella zona inferiore del cappello) costituito da tubuli e pori, facilmente asportabile: tubuli generalmente adnati (quando si uniscono, per tutta la loro lunghezza, al gambo) e, in alcuni casi decorrenti (quando si prolungano sul gambo in maniera più o meno evidente); pori piccoli e tondeggianti, di colore bianco, giallo, verde, rosso; gambo generalmente obeso, pieno, ricoperto da un reticolo, in alcune specie punteggiato, raramente liscio o glabro. Carne immutabile al taglio in alcune specie, in altre più o meno virante verso tonalità bluestre. Sporata in massa di colore bruno-olivastro.

Il genere, inizialmente di natura polifiletica (quando vi appartengono specie discendenti da più capostipiti), ospitava numerose specie fungine che, a seconda delle caratteristiche morfo-cromatiche generali e microscopiche venivano suddivise in sezioni: *Edules*, *Appendiculati*, *Calopodes*, *Luridi*. In atto, con l'applicazione della filogenesi molecolare, è stato possibile individuare, nelle singole specie, caratteri distintivi tali da consentirne il riposizionamento in altri generi, alcuni già esistenti, altri di nuova istituzione, quali, ad esempio: *Butyriboletus*, *Caloboletus*, *Imperator*, *Lanmaoa*, *Neoboletus*, *Rubroboletus*, *Suillellus* ed altri [Della Maggiora, 2016].

Per quanto sopra, l'attuale genere *Boletus*, divenuto, quindi, monofiletico (quando nel genere sono inserite specie fungine discendenti da un unico capostipite), ospita le specie già inserite nella sezione *Edules* dell'originario genere: *B. edulis*, *B. aereus*, *B. estivalis*, *B. pinophilus* ossia quelle specie fungine comunemente note come Porcini.

(2) La **sindrome gastroenterica**, detta anche resinoide, viene inserita nella categoria delle "Sindromi a breve latenza", così definite in quanto gli effetti si manifestano entro le 6 ore dal consumo dei funghi [Assisi e altri, 2008]. E' una delle manifestazioni tossiche più frequenti e meno gravi tra quelle prodotte dal consumo di funghi [Siniscalco].

Si manifesta, generalmente, entro 2-3 ore dal consumo dei funghi con manifestazione di nausea, vomito, diarrea, crampi addominali, prostrazione.

Si ritiene che le tossine responsabili della sintomatologia siano numerose e riconducibili a diverse specie fungine, tanto che non sempre è stato possibile

isolarle [Assisi ed altri, 2008]. La bolesatina, contenuta nel *B. satanas*, costituente il principio tossico di questa specie, è stata isolata da un gruppo di ricercatori dell'Università di Strasburgo nel 1989 [Milanesi, 2015]

L'elenco delle specie responsabili è abbastanza lungo tanto da rendere difficoltosa la sua stesura, si ritiene che possa allungarsi nel tempo a seguito di ulteriori approfonditi studi che potrebbero individuare altre specie, in atto ritenute commestibili o di commestibilità non comprovata, responsabili di tossicità. Tra le specie maggiormente indiziate citiamo: *R. satanas*, *R. legaliae*, *R. rhodoxanthus*; *Entoloma lividum*, *E. vernum*, *E. rhodopolium*; *Imperator rhodopurpureus* (= *B. rhodopurpureus*), *I. luteocupreus* (= *B. luteocuprus*). *I. torosus* (= *B. torosus*); *Suillellus pulchrotinctus* (= *Boletus pulchrotinctus*), *Tricholoma pardinum*, *T. josserandii*, *T. saponaceum*, *T. sulphureum*; *Omphalotus olearius*; *Hypholoma fasciculare*; *Armillaria mellea*; *Agaricus xanthodermus*; *Lactarius torminosus*, *Tricholoma saponaceum* [Miceli, 2016].

- (3) **Reticolo:** dal latino reticulum = piccola rete, reticella. Ornamentazione tipica e molto coreografica di diverse specie fungine appartenenti alla famiglia *Boletaceae*, formata dall'incrocio di linee in rilievo che incontrandosi formano un tipico disegno a forma di rete a maglie più o meno allungate. Si tratta di una impronta caratterizzante il gambo ed acquisita durante la fase embrionale del carporofo, quando la superficie imeniale risulta racchiusa sul gambo a stretto contatto con lo stesso, sul quale, premendovi sopra, può lasciare traccia della conformazione dei pori che viene evidenziata, in forma più o meno allungata, con la crescita dello stesso [AMINT, sito web].
- (4) La **sezione *Luridi***, ospita basidiomi che al minimo tocco tendono a macchiarsi in maniera più o meno evidente di blu, con carne giallastra, virante al bluastro al taglio; con pori di colore rosso, rosso-arancione, a volte, nella fase iniziale di maturazione, anche gialli; gambo reticolato o, in alcune specie, costolato o punteggiato. Numerose specie inizialmente inserite nella sezione, a seguito dei recenti studi di natura filogenetico-molecolare, sono state trasferite in altri generi. (Esempio: *B. Luridus* = *Suillellus luridus*; *B. queletii* = *Suillellus queletii*; *B. rhodoxantus* = *Rubroboletus rhodoxantus*; *B. erytropus* = *Neoboletus luridiformis*; *B. torosus* = *Imperator torosus*...) [Della Maggiora, 2016].

Angelo Miceli

Bibliografia di approfondimento

- **A.G.M.T.** (Associazione Gruppi Micologici Toscani), 2013: Io sto con i funghi. Seconda Edizione. La Pieve Poligrafica Editore, Villa Verucchio (RN). I
- **Alessio Carlo Luciano**, 1985: *Boletus Dill. Ex L.*. Colla Funghi Europaei. Libreria Editrice Biella Giovanna, Saronno. I
- **AMINT** (Associazione Micologica Italiana Naturalistica Telematica), 2007: *Tutto funghi*. (ristampa 2010) Giunti editore, Firenze. I
- **Assisi Francesca**, 2012: *I funghi: guida alla prevenzione delle intossicazioni*. Azienda Ospedaliera Ospedale Niguarda – Centro Antiveleni Milano, Milano. I
- **Assisi Francesca, Balestreri Stefano, Galli Roberto**, 2008: *Funghi velenosi*. dalla Natura, Milano. I
- **Bellù Francesco, Veroi Giulio**, 2014: Per non confondere i funghi. Casa Editrice Panorama srl, Trento. I
- **Bianchi Marco**, 2017: *Boletus satanas*. Passione Funghi & Tartufi. Novembre 2017, n. 77: 25 – 33. Erredi Grafiche Editoriali, Genova. I
- **Boccardo Fabrizio, Traverso Mido, Vizzini Alfredo, Zotti Mirca**, 2008: *Funghi d'Italia*. Zanichelli, Bologna (ristampa 2013). 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
- **Bresadola Giacomo** – 1899: *I funghi mangerecci e velenosi*. Ulrico Hoepli, Milano. I
- **Buda Andrea**, 2012: *I Funghi degli Iblei*. Vol. I. Ass. Micologica Bresadola – Gruppo di Siracusa, Siracusa. I
- **Cetto Bruno**, 1970: *I funghi dal vero*. Vol. I. Saturnia, Trento. I
- **Della Maggiora Marco**, 2007: *Gli avvelenamenti da funghi*. Micoponte – Bollettino del Gruppo Micologico Massimiliano Danesi, n. 1: 24-40, Ponte a Moriano (LU). I
- **Della Maggiora Marco**, 2016: *Boletaceae Chevall, Stato attuale della nomenclatura*. Annali Micologici A.G.M.T. anno 2016 n. 9: 85-116
- **Foiera Fabio, Lazzarini Ennio, Snabl Martin, Tani Oscar**, 2000, *Funghi Boleti*. Calderini edagricole, Bologna. I
- **Galli Roberto**, 2013: *I Boleti*. 4^a Edizione. Micologica, Pomezia
- **Illice Mirko, Tani Oscar, Zuccherelli Adler**, 2011: *Funghi velenosi & commestibili. Manuale macro-microscopico delle principali specie*. Tipoarte Industrie Grafiche. Ozzano Emilia (BO). I
- **Inzenga Giuseppe**, 1869: *Funghi Siciliani*. Centuria Seconda. Stabilimento Tipografico Francesco Lao, Palermo. I
- **Kuan Zhao, Gang Wu, ZhuLiang Yang**, *A new genus, Rubroboletus, to accommodate Boletus sinicus and its allies*. Phytotaxa 188(2): 61-77
- **La Spina Leonardo** – 2017: *Funghi di Sicilia Atlante illustrato*. Tomo III. Eurografica, Riposto (CT). I
- **La Spina Leonardo, Signorino Carmelina**, 2018: *I funghi di Santo Pietro, antico bosco di Sicilia*. Eurografica S. r. l. Riposto (CT). I
- **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
- **Mazza Riccardo**, 2010: *I funghi – Guida al riconoscimento di oltre 400 specie*. Fabbri Editori. Milano. I
- **Miceli Angelo**, 2018: *Rubroboletus demonensis, una nuova specie siciliana dal portamento "demoniaco"*. Micoponte – Bollettino del Gruppo Micologico Massimiliano Danesi, n. 11: 19-26, Ponte a Moriano (LU). I
- **Milanesi Italo**, 2015: *Conoscere i funghi velenosi ed i loro sosia commestibili*. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Trento. I
- **Nonis Umberto**, 1976: *Esperienze di un dilettante di micologia*. Rivista di Micologia anno 1976 n. 2: 43-46. Bologna. I
- **Pelle Giovanna**, 2007: *Funghi velenosi e sindromi tossiche*. Bacchetta Editore, Albenga (SV). I
- **Phillips Roger**, 1985: *Riconoscere i funghi*. Istituto Geografico De Agostini, Novara. I
- **Vasquez Gianrico**, 2012: *Indagini micologiche sulle Boletales del territorio siciliano*. Annales Confederationis Europaeae Mycologiae Mediterraneensis 2009: 69-81. Alaimo, Palermo. I

Sitografia

- **Acta Plantarum** (ultima consultazione, febbraio 2020): *Etimologia dei nomi botanici e micologici e corretta accentazione*. <https://www.actaplantarum.org/etimologia/etimologia.php>
- **ADSeT** /Associazione Dirigenti Scolastici e Territorio) www.adset.it
- **AMINT** (Associazione Micologica Italiana Naturalistica Telematica): www.funghiitaliani.it
- **IF** (ultima consultazione, febbraio 2020), Indexfungorum database. www.indexfungorum.org
- **MB** (ultima consultazione, febbraio 2020), Mycobank database. Fungal databases, Nomenclature e Special Banks. www.mycobank.org
- **Miceli Angelo**, 2016: *Tra tossine e veleni*. Micologiamessinese <http://www.micologiamessinese.altervista.org/Miceli/Tossine&veleni.htm> anche su ADSeT <https://www.adset.it/articoli/angelo-miceli/373-tra-tossine-e-veleni>
- **Micologia Messinese**: www.micologiamessinese.it
- **Micologia Professionale**: www.micologiaprofessionale.it
- **Siniscalco Carmine**, *Sindrome gastroenterica o resinoide*. Micologiaprofessionale <http://www.micologiaprofessionale.it/intossicazioni-45.html>

GIRO D'ORIZZONTE

Rubrica dedicata alla promozione di eventi micologici, alle novità editoriali, alle curiosità nel campo micologico, alla micologia "virtuale", alle comunicazioni a contenuto micologico presenti sulle Rete informatica.

*A cura di **Andrea Traversi**.*

CORSO DI FORMAZIONE PER MICOLOGI (D.M. 686/96)

Uno dei motivi che scoraggiano l'appassionato dall'intraprendere l'articolato iter della formazione per Micologi è il significativo impegno economico richiesto. Un'iniziativa che consente di contenere questa voce di costi è quella che si realizzerà nel **biennio 2025-2026 in tre Regioni: Toscana, Basilicata e Trentino**. Il costo complessivo è di 1200 euro (600 per sessione), ridotti a 1000 euro complessivi per gli studenti universitari e per i giovani fino ai 25 anni.

L'Ente gestore è l'Unione dei Comuni Amiata Val d'Orcia e il Corso prevede 320 ore di didattica suddivise in 6 moduli che si svolgeranno in Toscana (a Piancastagnaio, in provincia di Siena), 2 moduli in Basilicata e 1 modulo in Trentino.

Informazioni e iscrizioni (scadenza 8 Settembre 2025) alla pagina

<https://www.uc-amiatavaldorcia.si.it/it/news/1825748>

GIORNATE DI STUDIO/CONVEGNI/COMITATI SCIENTIFICI

Dal 24 al 26 Ottobre 2025, si svolgerà il **IV Comitato Scientifico Micologico di Monte Rufeno e Monte Amiata**.

I partecipanti potranno visitare i territori della **Riserva Naturale di M.te Rufeno e M.te Amiata**, un'interessante zona al confine di Lazio Toscana e Umbria, e di soggiornare presso l'**Hotel Ristorante "La Pergoletta" a Castel Viscardo (TR)**. **Iscrizioni possibili fino al 13 Ottobre** ad una tariffa di 55 euro/persona/giorno comprensivi di colazione cena e pernottamento. Info e prenotazioni: **Hotel La Pergoletta 0763 361071 – Tomaso Lezzi** tomaso@spyrograph.it

Dal 3 al 5 Novembre 2024, il **GAMEL di Ostia** organizza il **XVI Convegno Internazionale di Micologia**.

I termini per l'iscrizione sono scaduti il 30 Maggio, soprattutto in considerazione del fatto che le escursioni delle tre giornate avranno luogo come di consueto all'interno della **Riserva Presidenziale di Castelporziano (RM)**, sito per il quale sono previste lunghe procedure di accredito.

Maggiori informazioni vanno perciò richieste all'indirizzo di posta elettronica:

igbast@email.it oppure chiamando direttamente l'Hotel La Scaletta 06 5672522.

Le **Giornate della CEMM – XXXI Congresso della Confederazione Europea di Micologia Mediterranea** si svolgeranno **dal 24 al 30 Novembre 2025 a Iglesias, in Sardegna**, in collaborazione con l'UMI-APS, con l'Associazione Tartufai della Sardegna "Paolo Fantini", l'AMB e il Comune di Iglesias. Per costi, informazioni e scheda di iscrizione si rimanda alla pagina <https://www.congressocemmiglesias.it/>

Il tartufo bianco pregiato può essere coltivato?

La legge nazionale sui tartufi n.752 del 1985 annovera tra le 9 specie di tartufi che si possono raccogliere e commercializzare il *Tuber magnatum* Pico o meglio Picco correzione dovuta ad una recente pubblicazione sulla rivista *Italian Journal Mycology* in cui è stata condotta una ricerca sul reale cognome del medico torinese che per primo descrisse questa specie di tartufo e basandosi su documenti ufficiali risulta essere con due C "Picco" piuttosto che "Pico" un errore di trascrizione che si è tramandato nel corso degli anni.

Magnatum che deriva dal latino *magnatus* che significa magnate o ricco signore proprio perché questo tartufo era apprezzato fin dall'antichità da famiglie benestanti. Detto anche bianco d'Alba perché ad Alba città piemontese si diffuse la sua notorietà e si iniziò a commercializzarlo; oggi è sede della più importante fiera tartuficola che si tiene nel periodo ottobre-dicembre periodo di raccolta di questo tartufo: è lì che i tartufi più importanti vengono commercializzati. Questo tartufo può raggiungere anche dimensioni notevoli il record lo detiene Arturo Galerini che nel 1954 a San Miniato trovò un tartufo dal peso di 2520g, evento ricordato da un monumento posto in città.



Tra i tartufi è sicuramente il più costoso riuscendo a spuntare anche prezzi che possono raggiungere i 5.000-6.000 euro al kg proprio perché la domanda è molto alta rispetto alla bassa offerta dovuto al fatto che questo tartufo cresce solamente in particolari condizioni ambientali: negli impluvi e nei fondivalle in cui spesso vi sono dei corsi d'acqua con terreni marmosi-calcarei profondi ed umidi. In questi ambienti sicuramente le piante igrofile la fanno da padrona, come i pioppi ed i salici, ma questo tartufo può vivere simbiote anche di altre piante come la farnia, il tiglio ed altre piante che condividono quell'ambiente. E' presente tipicamente in Italia ma ritrovamenti sono stati registrati anche in Dalmazia, Romania, Bulgaria e in Grecia.



Classificazione scientifica

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

Descrizione della specie:



Caratteri macroscopici

CARPOFORO: generalmente di forma irregolare, tondeggianti, lobata, sinuosa, in relazione ai vari tipi di terreno in cui cresce; di pezzatura molto varia;

PERIDIO: con superficie leggermente papillosa o finemente granulosa, di colore giallo paglierino o giallo ocra o giallo olivastro, a volte con riflessi verdognoli;

GLEBA: bianco giallastra con toni nocciola o marroncini; le differenti tonalità di colore sono in relazione al grado di maturazione, al tipo di suolo e alla specie arborea simbionte. Sono ben visibili le vene biancastre, esili e numerose;

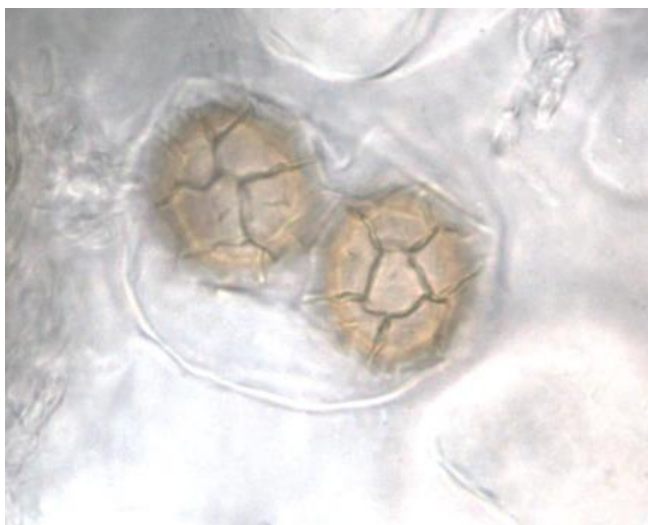
PROFUMO: particolarmente spiccato e gradevole a maturità; inconfondibile e caratteristico, complesso, agiaceo, ricorda un po' il gas metano o il formaggio fermentato;

CALENDARIO DI RACCOLTA: 1° ottobre - 31 dicembre.

Caratteri microscopici

Aschi: ovoidali con corto peduncolo e misurano 65x42 µm contenenti da 1 a 3 spore;

Spore: subglobose persino sferiche o largamente ellissoidali di colore giallo pallido o leggermente brunastre. Dimensioni 35-50x32-42 µm



Asco e spore

Vista l'enorme importanza economica i tentativi di ottenere piantine micorrizate con questo tartufo sono stati tanti ed i primi risultati sono stati ottenuti da Palenzona e Fontana nel 1979 con *Quercus pubescens* Willd. la comune roverella e successivamente da Tocci *et al* nel 1985 con il cerro, *Quercus cerris* L., il nocciolo, *Corylus avellana* L., ed il tiglio *Tilia cordata* Miller.

Successivamente Zambonelli nel 1985 ha micorrizzato piantine di salice, *Salix alba* L., e pioppo, *Populus Alba*, e Granetti nel 1987 ha realizzato la simbiosi da piante ottenute da talea di alcune specie di salice: *Salix alba* L., *S. appennina* Skortsov, *S. caprea* L., *S. elaeagnos* Scop., e *S. purpurea* L., evidenziando un diverso grado di affinità tra le varie specie di simbionti. Diversi campi sperimentali sono stati realizzati ma pochissimi sono poi entrati in produzione, alcuni dopo 20 anni (Riccioni *et al* 2016) in aree dove già il tartufo era presente, mentre altri ancora hanno prodotto bianchetto "*Tuber borchii* V." Oggi sappiamo che il mistero del tartufo bianco è associato alla sua biologia che ancora oggi non è chiara con il discorso dell'eterotallismo ovvero della presenza di miceli di segno opposto che devono incontrarsi per garantire la compatibilità sessuale (mating type); la sua micorrizzazione può essere ottenuta in vivaio (Mello *et al.*, 2001; Rubini *et al.*, 2001) ma poi scompare in campo (Hall *et al.*, 2007) rimanendo in vita sotto forma miceliare. Con l'avvento della biologia molecolare le tecniche di micorrizzazione e verifica dell'avvenuta formazione della micorriza permettono di ottenere con certezza piantine ben micorrizate che vengono osservate una ad una dai tecnici qualificati alla certificazione. In alcuni vivai italiani e francesi è possibile acquistare piantine micorrizate con il *Tuber magnatum* sebbene ad un prezzo che superano i 100 euro a pianta. Un investimento economicamente importante di difficile garanzia se non in aree prettamente vocate sebbene nel 2021 una pubblicazione sulla rivista *Mycorrhiza* Bach *et al* 2021 evidenzia la prima produzione di *Tuber magnatum* in Francia su un terreno dove non era presente naturalmente dopo 4,5 anni dall'impianto. La ricerca scientifica nel tempo saprà dirci qualcosa di più sulla coltivazione di questo tartufo che per ora ha pochissime garanzie a differenza delle altre specie di tartufo con le quali

l'investimento ha sicuramente minor rischio trattandosi di specie delle quali si conosce perfettamente l'ecologia.

Bibliografia e sitografia

<https://www.speciesfungorum.org/Names/SynSpecies.asp?RecordID=190290>

<https://www.sanminiato-promozione.it/record-mondiale-del-tartufo-bianco.htm>

Bencivenga M., Fallini L.B. 2012. Manuale di tartuficoltura. Esperienze di coltivazione dei tartufi in Umbria. Regione Umbria.

Granetti B., 1987 - micorrizzazione di diverse specie di Salice con *Tuber magnatum* Pico. Ann. Fac.Agr. Univ. Perugia, 41: 875-888.

Granetti B., De angelis A., Materozzi G., 2005. Umbria terra di tartufi. Regione Umbria, Assessorato Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca. Terni aprile.

Hall I.R., Brown G.T., Zambonelli A., 2007. Taming the truffle. Timber Press, Portland

Mello A, Fontana A, Meotto F, Comandini O, Bonfante P (2001) Molecular and morphological

characterization of *T. magnatum* mycorrhizas in a long-term survey. Microbiol Res 155: 279–284

Palenzona hl. & Fontana A., 1979 - Morphological characterization of molecular-typed *Tuber magnatum ectomycorrhizae*. Mycorrhiza 11(4):179-185

Riccioni C, Rubini A, Belfiori B et al 2016. *Tuber magnatum*: the special one. What makes it so different from the other *Tuber* spp.? In: Zambonelli A, Iotti M, Murat C (eds) True Truffle (*Tuber* spp.) in the World: Soil Ecology, Systematics and Biochemistry. Springer International Publishing, pp 87–103

Rubini A., Paolocci F., Graneetti B., Arcioni S. 2001. Morphological characterization of molecular- typed *Tuber magnatum* ectomycorrhizae. Mycorrhiza 11: 179–185.

Tocci A., Gregori G. & Chevalier G., 1985 – Produzione di piantine tartufigene (*Tuber magnatum* Pico). Sintesi micorrizica col sistema dell'innesto radicale. L'It. For. Mont., 3: 143-152

Zambonelli A., 1985 - Fattori che influenzano la micorrizzazione di essenze forestali con *Tuber magnatum* Pico. Mic. Ital., 2: 5-14

Zambonelli A., Iotti M., Hall Ian 2015. Current status of truffle cultivation: recent results and future perspective. Micologia Italiana vol. 44 (2015) ISSN 2465-311X.

Michele Caputo

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

---ooOoo---

Ulteriore proroga per il **Concorso fotografico 2024-25**, il cui limite di tempo per la consegna delle opere era fissato al 30 giugno 2025.

Il nuovo termine di consegna delle foto è: **31 dicembre 2025**. La premiazione si svolgerà a inizio 2026.

Il bando di concorso è pubblicato sul nostro sito internet.

WEEKEND BOTANICO A TARQUINIA

I giorni 04/05/06/ aprile 2025 si è tenuto l'annuale weekend botanico a Tarquinia ben organizzato dalla preziosa Maria Teresa Restaino. I 44 soci e amici di Nuova Micologia hanno potuto ammirare le bellezze naturalistiche e storiche di questo lembo di Maremma Laziale. Il venerdì nel pomeriggio, al lido di Tarquinia nella sala conferenze dell'Hotel che ci ospitava, si è tenuto un incontro sulle erbe selvatiche costiere nel quale il nostro Presidente Amedeo Schipani ha descritto, come sempre in maniera puntuale, le specie erbacee caratteristiche dell'ambiente costiero, comprese quelle raccolte nella mattinata da alcuni soci e esaminate dai convenuti. Insieme al nostro presidente era presente l'erborista Giuseppe Ratto che ha esaminato in maniera dettagliata ed esaustiva il sistema dunale con le piante erbacee caratteristiche di questo habitat.



Il sabato mattina abbiamo visitato la Riserva Naturale Statale "Saline di Tarquinia" già sede di un antico impianto di produzione del sale, dismesso nel 1997 e ora scrigno naturalistico del litorale laziale. Alfredo Cea esponente del Raggruppamento Carabinieri per la tutela della Biodiversità che gestisce la riserva ci ha ben rappresentato le caratteristiche della stessa mostrando la fauna avicola presente (cigni, folaghe, germani reali ecc.), le piante arboree, arbustive ed erbacee tipiche della macchia mediterranea e specie alofite come la salicornia caratteristica di questi luoghi.

Nel pomeriggio il nostro gruppo, in prossimità delle dune, ha raccolto *Cakile maritima* (ravastrello marittimo), *Echinophora spinosa* (finocchio litorale spinoso), *Crithmum maritimum* (finocchio marino) *Plantago coronopus* (barba di cappuccino) *Urospermum dalechampii* (boccione maggiore) ed altre piante presenti in grande quantità, come consuetudine ci sono stati scambi molto utili di notizie sull' identificazione delle erbe spontanee e sull'utilizzazione soprattutto culinaria delle stesse.

La domenica ci siamo recati a Tarquinia e abbiamo visitato i piani del Museo



Archeologico Nazionale Etrusco, incastonato nel rinascimentale e splendido Palazzo Vitelleschi, ricco di reperti provenienti dalle necropoli etrusche presenti nel territorio circostante, ammirato la "Madonna di Tarquinia" gioiello pittorico di Filippo Lippi del 1437 e successivamente ci siamo immersi in questa bella cittadina ricca di chiese, palazzi, torri, vicoli e panorami mozzafiato delle vallate circostanti.

Questo excursus botanico, storico, artistico ma anche gastronomico si è concluso con la degustazione della *Plantago coronopus* raccolta venerdì e la descrizione, con relativo utilizzo, da parte di Giuseppe Ratto, di alcune specie non solo costiere ma anche della campagna tarquiniese.

Aspettiamo il prossimo piacevole weekend botanico accompagnati da questa bella esperienza trascorsa con convivialità e voglia di apprendere ciò che i nostri territori ci trasmettono.

Vincenzo Davoli



---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 e Andrea Traversi 3395204826.

Schede: Le erbe dei nostri campi

Nespolo del Giappone - *Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl.

Famiglia: Rosaceae

Habitat: il nespolo giapponese è originario della Cina orientale, da dove si è diffuso in Giappone e poi in Europa. Predilige climi temperato-caldi e aree con buona umidità. In Italia, è coltivato prevalentemente in Sicilia e Calabria, ma si trova anche nei giardini e frutteti di altre regioni. Suo clima ideale di crescita è quello delle zone tropicali e temperate.

Descrizione: albero sempreverde di medie dimensioni, il Nespolo del Giappone può crescere fino a 8-9 metri d'altezza. Ha una chioma molto folta, fatta da foglie grandi, spesse e compatte. I suoi frutti sono dei pomi (quindi botanicamente sono considerati dei falsi frutti) di colore dal giallo chiaro all'arancione, e sono immediatamente eduli con un sapore leggermente aspro all'inizio e molto dolce a maturazione completa. Contengono da uno a quattro grossi semi che sono in peso una parte considerevole del frutto. La maturazione avviene in maggio-giugno, mentre la fioritura si ha in dicembre-gennaio.



Principi attivi e fisioterapici: le nespole contengono principi attivi come la vitamina A e C, flavonoidi e minerali, come il potassio, che conferiscono proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e diuretiche, oltre a contribuire al benessere cardiovascolare. Le nespole sono anche fonte di fibre, che possono aiutare a regolare l'intestino e a ridurre i livelli di colesterolo. I semi di questo frutto non devono essere ingeriti perché contengono alcaloidi tossici in grado di scatenare sintomi come vomito e difficoltà respiratorie; eppure se trattati nel modo giusto danno vita ad un liquore dolciastro simile all'amaretto. La colorazione giallo-arancio dei frutti è dovuta alle elevate quantità di beta-carotene, una sostanza appartenente alla famiglia dei carotenoidi. Il nostro organismo la converte in vitamina A, fondamentale per numerose funzioni dell'organismo. La vitamina A, infatti, contribuisce al normale metabolismo del ferro e al mantenimento della tonicità della pelle, della capacità visiva e della funzione del sistema immunitario. In generale il beta-carotene è un potente antiossidante che viene assorbito con i grassi e se assunto con gli alimenti non procura sovradosaggio, come può invece verificarsi nel caso di un eccessivo uso di integratori. Infine si riconoscono a questi frutti proprietà diuretiche disintossicanti.

Curiosità e note: le nespole, fin dall'antichità, sono state utilizzate come rimedio per allontanare le negatività e gli influssi del male. L'albero era una sorta di "portafortuna" da piantare in giardino e dalla sua fioritura si poteva capire – più o meno – come sarebbe stato il raccolto.

Tiziana Timpano

L'angolo delle ricette: Eriobotrya japonica

Ho sempre adorato le nespole, penso che sia in generale il mio frutto preferito visto il sapore dolce ed acidulo allo stesso tempo. Allo stesso tempo trovo frustrante la grandezza del nocciolo che fa sì che devi mangiarne un chilo per trovare soddisfazione! Ho provato a mangiarle in tutti i modi e queste sono delle ricette interessanti che ho provato tempo fa.

Insalata di nespole

Ingredienti: nespole, rucola, caprino (o un formaggio tipo feta o primosale), noci, aceto balsamico, olio e sale.

Dopo averle lavate e private del nocciolo, taglia le nespole a spicchi e trasferiscile sopra una piastra rovente: bastano un paio di minuti per lato, il tempo che la polpa zuccherina faccia una leggera caramellizzazione. A questo punto si uniscono in una composizione a base di rucola, caprino (puoi usare anche un primosale o della feta) e noci, condita con un filo d'olio, del sale e, se piace, qualche goccia di aceto balsamico.

Il Nespolino, il liquore di nespole

Ingredienti: 400 gr di noccioli di nespola, 500 ml di alcool a 95°, un litro d'acqua, 500 gr di zucchero, 1 stecca di cannella, 1 bustina di vanillina.

Dopo aver mangiato le nespole, conservate i noccioli puliti da eventuali rimanenze di polpa, e metteteli ad asciugare al buio per un paio di giorni. Trascorsi i due giorni, preparate l'infusione in un vaso di vetro: noccioli e stecca di cannella coperti con l'alcool a 95°. Lasciate macerare per 30/35 giorni, in un luogo buio, scuotendo spesso il vaso. Trascorso il tempo necessario preparare lo sciroppo. Portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero, aggiungete la vanillina, una volta raffreddato unite l'alcool filtrato e imbottigliate usando una bottiglia lavata e sterilizzata, chiudete ermeticamente. Trascorsa una settimana, conviene filtrare di nuovo, perché come tutti i liquori fatti in casa tende a formare un deposito in fondo alla bottiglia. Il Nespolino è pronto adesso non resta che aspettare circa due mesi, il tempo necessario per poterlo gustare.

Tartellette alle nespole

Ingredienti: 400g pasta frolla, 100g burro, 100g zucchero semolato, 60g farina, 50g mandorle pelate, un uovo e 3 tuorli, 12 nespole, vanillina e zucchero a velo Bertolini, limone, sale.

Per preparare le tartellette alle nespole passate al mixer le mandorle insieme con un cucchiaino di zucchero semolato (prelevato dal peso totale), ottenendo della farina di mandorle molto fine. Montate con lo sbattitore elettrico il burro insieme con il resto dello zucchero semolato e un pizzichino di sale, ottenendo una soffice spuma; incorporatevi l'uovo, i tuorli, la farina di mandorle fatta da voi col mixer, mezza bustina di vanillina e la scorza grattugiata di un limone, lavorando il composto con un cucchiaino di legno. Stendete la pasta frolla a mm 4 di spessore e, con essa, rivestite 24 stampini per tartellette di cm 7 di diametro cad. Riempiteli con il composto al burro e mezza nespola, quindi infornateli a 180° per 30' circa. Sfornate le tartellette e servitele spolverizzate di zucchero a velo fatto scendere da un setaccio.

Tiziana Timpano

Campanula rapunculus L.

Campanula rapunculus è una pianta erbacea biennale, con una radice carnosa a fittone e un fusto sottile, eretto, costolato, semplice o ramificato, glabro o ricoperto di una diffusa peluria, alto anche fino ad 1 m. Il nome del genere significa “piccola campana, campanella”, in riferimento alla forma del fiore, mentre l'aggettivo rapunculus, che indica la specie, si riferisce alla somiglianza della radice con una piccola rapa.



Le foglie basali sono picciolate, lanceolate-obovate, spatolate, col bordo leggermente denticolato, mentre quelle superiori sono lineari-lanceolate, rade, alterne e sessili.

I fiori sono campanulati e sorretti da un peduncolo, con un calice glabro gamosepalo a cinque denti, patenti o riflessi,

La corolla è gamopetala, con cinque petali di colore variabile dal celeste al blu al lilla, raramente rosa o bianco, solcati internamente da linee longitudinali più scure.





È una specie officinale commestibile, conosciuta fin dall'antichità. Contiene vitamina C, minerali e polifenoli che conferiscono proprietà antiinfiammatorie, antiossidanti, diuretiche, tonificanti. Per uso esterno l'infuso è utile come collutorio nelle infiammazioni del cavo orale, afte, gengiviti, ascessi in forma iniziale. Le foglie, pestate o tritate, vengono usate per curare le verruche. Le radici sono prive di amido e ricche di inulina, una

sostanza utile per controllare la glicemia nei pazienti diabetici. Per uso alimentare le foglie, dal gusto un po' amarognolo, sono apprezzate sia crude, nelle insalate preferibilmente miste, sia cotte, nelle zuppe e nelle minestre. Le radici, ovviamente dopo un'accurata pulizia con lavaggio per eliminare il terriccio, sono molto apprezzate e ricercate per la loro dolcezza e croccantezza, soprattutto da crude, in insalata. Naturalmente sono ottime anche da cotte, da sole o insieme con altri ortaggi.

Questa pianta è associata alla famosa fiaba dei fratelli Grimm "Rapunzel" (raperonzolo in tedesco), in cui Raperonzolo (una bella fanciulla dalle trecce dorate imprigionata da una strega in una torre) è la protagonista principale della fiaba.

Amedeo Schipani



OSPITI ILLUSTRI



NICOLÒ OPPICELLI

Oggi ospitiamo con piacere sulle pagine della nostra rivista Nicolò Oppicelli, micologo, giornalista e divulgatore scientifico, nato a Costagiutta (GE) nel 1987.

Appassionato di natura fin da giovanissimo, ha iniziato a studiare i funghi all'età di sei anni, affascinato, in primis, dai volumi di Bruno Cetto, e già a diciassette anni scriveva articoli per varie testate tematiche.

Nel 2011 ha conseguito il titolo di micologo professionista, iscrivendosi al Registro Nazionale dopo aver frequentato il corso abilitante di Trento. Fondatore della rivista "Passione Funghi & Tartufi", è oggi direttore responsabile della testata quadrimestrale dell'Associazione Micologica Bresadola, "Funghi & Dintorni".

Autore di numerosi libri, tra cui il volume "365 Funghi" e soprattutto la guida "Funghi in Italia", divenuta punto di riferimento per appassionati ed esperti. A livello scientifico, si dedica allo studio di Amanitaceae e Hygrophoraceae; ed è responsabile di un progetto che censisce funghi e licheni come marcatori dei cambiamenti climatici. Collabora attivamente con enti, scuole, associazioni, con il programma Geo di Rai 3 e con il portale meteorologico 3BMeteo; fra le sue passioni, anche la cucina, l'alpinismo e la fotografia naturalistica.

INCONTRO COL DOTT. NICOLÒ OPPICELLI

Intervista di Olivia Perugia

– Come ti sei avvicinato al mondo dei funghi? Ricordi il momento in cui è scattata la scintilla?

Ho iniziato sfogliando i libri del Bruno Cetto, che mio papà teneva vicino ai fumetti. A quattro anni, leggevo già bene le lettere maiuscole e i nomi dei funghi erano ben difficili. Di fatto, da sempre, da bambino, il bosco era un parco giochi più vero degli altri. Ricordo benissimo il primo incontro con una *Macrolepiota procera* "la trulla", come la chiamano da noi in Val Polcevera, nel Genovesato, quasi più alta di me, posata al margine di un prato. Avevo poco più di due anni e la guardavo come si guarda una creatura incantata. La vera "scoperta" però avvenne pochi anni dopo, a cinque anni, quando, senza l'aiuto di nessuno, in un piccolo pianello muschioso, trovai i primi *Boletus aestivalis*. Otto, appena spuntati. Nessuno me li indicò: li riconobbi da solo come porcini! Fu allora che compresi che quella ricerca non era solo un gioco, ma una forma di ascolto. Da allora non ho mai smesso.

– Quando entri in un bosco, qual è la prima cosa che senti, in senso emotivo? Cosa significa per te vivere questi luoghi, anche solo per poche ore?

La prima cosa che sento è un rallentamento. Come se qualcosa dentro si accordasse con un tempo più ampio, profondo. Non è solo meraviglia: è familiarità. Il bosco, per me, è una sorta di casa vegetale, dove tutto parla (ma solo se si sa ascoltare!). Le foglie cadute, i tronchi marcescenti, i profumi del sottobosco sono come righe di un libro che continuo a leggere da decenni e ogni volta ritrovo un passaggio nuovo, in ogni movimento, abitante o profumo che mi circonda. Anche poche ore bastano per riequilibrare ciò che fuori si perde: il bosco non dà risposte, ma toglie rumore. E questo, oggi, è un dono raro.

– C'è un fungo che ami in modo particolare? Ce ne puoi raccontare uno e il motivo del suo fascino per te?

Ce ne sono tanti, ma se dovessi sceglierne uno solo, oggi direi *Russula virescens*. Non tanto per la sua commestibilità -eccellente, certo- ma per ciò che rappresenta. È fedele: cresce sempre negli stessi luoghi, nello stesso periodo, come un appuntamento tra amici. È difficile da confondere, ha un aspetto screpolato ma elegante, come una bellezza che non ha bisogno di esibire nulla. Da bambino la chiamavo la "combetta verde" e la trovavo vicino ai castagni, dove la luce filtrava appena. C'era qualcosa di antico e gentile in lei, una sorta d'eleganza sobria che mi colpiva. Ancora oggi, quando la incontro, è come se il tempo si fermasse un istante, areolato, screpolato, vero.



Russula virescens (Foto Andrea Traversi)

– Se qualcuno volesse avvicinarsi alla micologia in modo sicuro e consapevole, da dove consiglieresti di iniziare?

Gli direi: comincia dal bosco, non dai libri. Cammina, osserva, annusa. Fatti sorprendere. Poi però, studia. Affidati a guide serie (come quelle di Oppicelli!), partecipa a uscite con gruppi micologici, impara a distinguere

non solo i funghi, ma gli alberi, i suoli, l'umidità, le stagioni. La micologia non è una gara a chi trova per primo: è un linguaggio da apprendere, fatto di forme, odori, trasformazioni. E non avere fretta. Ogni errore in natura ha un peso. Ma ogni piccolo passo consapevole, ogni fungo osservato con rispetto, è un tassello di un sapere che non finisce mai.

Olivia (Olly) Perugia
ha intervistato *Nicolò Oppicelli*



---ooOoo---

COME ERAVAMO



2009: ai piedi delle Torri del Vajolet. Quell'anno siamo stati a Canazei, in Val di Fassa, con Paolo Lavezzo organizzatore del Convegno estivo e Antonio Mallozzi micologo responsabile. Il giorno della foto abbiamo percorso un bel sentiero per ammirare il Gruppo del Catinaccio. Alcuni degli amici che qui vediamo non sono più tra noi: cogliamo l'occasione per ricordarli con affetto.

Le attività del secondo semestre 2025

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

Riprendono dopo la pausa estiva gli incontri del lunedì presso la sede operativa di Via dello Scalo San Lorenzo n. 16, dove i micologi dell'Associazione eseguono (dalle 17.00 alle 17.30) il riconoscimento dei funghi raccolti nel fine settimana dai soci, illustrandone le caratteristiche morfologiche. A seguire, con inizio alle 17.30, si svolgono le "conversazioni", secondo il programma di seguito riportato.

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

Mercoledì 10 settembre 2025: Iscrizione al Corso Micologico

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

15/17/19/22/24/26 settembre 2025: Corso di formazione micologica in aula (vedi spazio corsi).

29 settembre 2025: "Medicina tradizionale cinese" parte I

Conversazione su questo affascinante argomento a cura di Silvia Rotolo.

6 ottobre 2025: "Medicina tradizionale cinese" parte II

Silvia Rotolo completa la sua trattazione.

27 ottobre 2025: Coordinamento Mostra

Vedi spazio a pag. 28.

3 novembre 2025: Coordinamento raccoglitori per Mostra

Vedi spazio a pag. 28.

17/19/21/24/26/28 novembre 2025: Corso di formazione micologica in aula (vedi spazio corsi).



I nostri corsi

LE BUONE ERBE ALIMENTARI

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

Viene ripetuta la sessione già svolta a marzo scorso per consentire la partecipazione a coloro che per motivi vari non abbiano potuto partecipare.

Amedeo Schipani e Susanna Coen, con la collaborazione di Liride Calò per la parte culinaria, ripeteranno il corso presso la nostra sede di **via dello scalo San Lorenzo 16**, nei giorni di **giovedì 2, 9 e 16 ottobre 2025 dalle 17,30 alle 19,15**.

La partecipazione è limitata ad un numero massimo di 20 persone.

Contributo di partecipazione, comprensivo del materiale didattico: € 15 per i soci, € 35 per i non soci, con l'opzione, a fine corso, di completare l'iscrizione a Nuova

Micologia con l'integrazione del contributo nella misura di 30 euro. Il pagamento del contributo, ove non eseguito in precedenza, può essere effettuato il 2 ottobre, prima dell'inizio della lezione (presentarsi con almeno 30' di anticipo).

E' necessario prenotarsi per tempo all'indirizzo di posta elettronica **segreteria@nuovamicologia.eu**.

A completamento del corso, si effettuerà un'escursione per la ricerca delle erbe sul campo, in località definita durante il corso.

DUE CORSI DI FORMAZIONE MICOLOGICA IN AULA

Le lezioni del **primo corso** in aula, finalizzato al conseguimento dell'attestato che costituisce ora l'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998 e succ. mod.), si svolgeranno nei giorni **15-17-19-22-24-26 settembre 2025** dalle ore 17.10 alle ore 19,30.

Per approfondire quanto appreso nel corso, i partecipanti potranno approfittare dell'escursione didattica organizzata per tutti i soci sabato 27 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 mercoledì 10 settembre**.

Il **secondo corso** si terrà nei giorni **17/19/21/24/26/28 novembre 2025** dalle ore 17.10 alle ore 19.30, presso la sede operativa di via Scalo San Lorenzo 16, Roma.

Anche in questo caso **è necessario prenotarsi** tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione al corso durante la Mostra micologica dell'8 e 9 novembre**.

La partecipazione ai corsi è gratuita per i Soci con il solo contributo di 10€ per il materiale didattico distribuito. Per i non soci il contributo di partecipazione è fissato in 35 euro, con l'opzione, a fine corso, di completare l'iscrizione a Nuova Micologia con l'integrazione del contributo pari a 25 euro.

CORSO DI FORMAZIONE MICOLOGICA ON LINE

Le lezioni del **corso on line**, anch'esso finalizzato al conseguimento dell'attestato, non sono ancora state pianificate, si svolgeranno però dalle ore 18.30 alle ore 20.50, non appena raggiunto un numero sufficiente di partecipanti.

Come sempre **è necessario prenotarsi** tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione secondo le modalità comunicate agli interessati**.

Il contributo previsto, per i soci e i non soci, è lo stesso dei corsi in presenza.



MOSTRA MICOLOGICA 8-9-10 NOVEMBRE

Lunedì 27 ottobre 2025, ore 17.30: presso la sede operativa di via dello Scalo San Lorenzo 16, si terrà la riunione di coordinamento per la **XIX Mostra micologica** che si svolgerà nei giorni **8 e 9 novembre 2025 a Roma presso La Casa della Cultura di Villa De Sanctis (Parco Casilino-Labicano)**, in via Casilina 665. Ingresso gratuito con orario 10 – 18,30. **Lunedì 10 novembre**, qualora fosse possibile, la mostra sarà riservata alle scolaresche. Durante l'incontro del 27/10 verrà distribuito il materiale promozionale (locandine, ecc.).

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 3 novembre 2025, ore 17.30: presso la nostra sede si svolgerà l'incontro durante il quale 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.

Le nostre escursioni

*Per ciascuno degli eventi viene fornito il numero telefonico dell'organizzatore, al quale rivolgersi per conferme, prenotazioni e qualsiasi ulteriore informazione relativa a ciascuna attività. I nostri organizzatori/micologi provvedono, infatti, a visitare anticipatamente i luoghi dell'escursione per prevenire eventuali mancate raccolte, fornendo alternative o rinviando l'escursione: è **pertanto indispensabile il contatto con l'organizzatore**. 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.*

27 settembre 2025: Collegiove

Ci recheremo alla ricerca di funghi nei boschi della Riserva naturale del monte Navegna e del monte Cervia. Sarà possibile fermarsi a pranzo. Prenotarsi con qualche giorno di anticipo, contattando Carmelo Murabito al 389 8174319.

4 ottobre 2025: 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 contattando l'organizzatore che verrà comunicato per e-mail.

11 ottobre 2025: 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.

17-19 ottobre 2025: Weekend micologico.

E' ancora in corso l'individuazione della località di svolgimento.

25 ottobre 2025: Castelli Romani.

Il micologo Enzo Ferri ci accompagnerà nei boschi circostanti. Dettagli verranno comunicati per e-mail.

22 novembre 2025: 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.

Per raggiungere il luogo, prendere l'autostrada A1 verso Napoli per 62 km, uscire a Frosinone e subito svoltare a destra su via dei Monti Lepini, continuare in direzione Latina per 19 km. Usare la corsia di destra



per prendere lo svincolo per Terracina/Priverno/Sonnino/Roccasecca; dopo 4,6 km prendere l'uscita verso Via Fontana Canarelle, dopo 260 m, alla rotonda prendere la 2° uscita, la SP. Marittima II per 2,5 km; svoltare a sinistra, con arrivo alla destinazione, parcheggio dell'Abbazia di Fossanova.

29 novembre 2025: Nettuno (bosco di Tre Cancelli)

Ci vediamo alle ore 8.45 nel piazzale antistante la Basilica Santa Maria Goretti in fondo al lungomare di Nettuno.

Maggiori dettagli saranno forniti in tempo utile.

Sabato 13 oppure domenica 14 dicembre 2024: Pranzo sociale

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

I dettagli dell'evento verranno comunicati mediante le consuete newsletter.

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





Nuova Micologia – Associazione di Studi Micologici – 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 numero **55000/1000/00196542**, intestato a “NUOVA MICOLOGIA – ASSOCIAZIONE DI STUDI MICOLOGICI”, tramite “bonifico”, utilizzando il seguente Codice IBAN:
IT50E0306909606100000196542

Quote associative annuali per il 2026

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

Prima iscrizione o Rinnovo € 50,00

Tessera sostenitore da € 70,00 in su.

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

NUMERO VENTINOVE – Secondo semestre 2025

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

