

Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia



Numero 9

Primo semestre 2015

INDICE

	pag.
Editoriale	3
<i>Naturalmente ... FUNGHI</i>	4
Giro d'orizzonte	6
Nomi volgari e dialettali di alcuni funghi nell'Italia centrale	7
La settimana per lo studio della flora micologica alpina a Folgaria	12
Da dove vengono i funghi "ITALIANI"	13
La Mostra micologica	16
Schede: Le erbe dei nostri campi, <i>Silene latifolia</i>	19
L'angolo delle ricette	20
Ospiti illustri: Cesare Parenti	21
La posta dei lettori	24
Le attività del primo semestre 2015	
Lunedì al circolo.....	26
Conferenze in sede	27
Corsi di formazione	27
Escursioni didattiche	28



In prima di copertina:

***Lepiota cristata* (Bolton) P. Kumm.**
 E' una *Lepiota* "di piccola taglia". Malgrado non sia da annoverare tra le più pericolose del Genere, con le quali può condividere l'habitat e i principali caratteri morfologici, occorre prestare la massima attenzione quando si raccolgono funghi commestibili di dimensione e colorazioni simili, per evitare spiacevoli confusioni.



In ultima di copertina:

Rosa sp.
 Particolare della foto "Acqua di rosa" di Roberto Nevola, in concorso nella sezione botanica del 2013. L'autore ha scattato la foto all'interno del Semezaio di San Sisto, in occasione della Mostra micologica.

*C*are amiche e cari amici,

a conclusione di un anno di attività molto proficuo per la nostra associazione desidero attirare l'attenzione dei soci e di quanti all'esterno ci seguono e ci supportano sugli obiettivi che dobbiamo porci per il prossimo triennio di attività: far crescere la base associativa, rafforzare le conoscenze scientifiche dei soci, favorire il ricambio generazionale del gruppo dirigente.

Nuova Micologia è oggi una delle più attive associazioni di Roma Capitale, che per merito dei fondatori e di quanti si sono succeduti nelle funzioni di coordinamento, potrebbe ritenersi paga dei successi raggiunti e cercare di conservare e riprodurre quanto di valido si è fatto. Tale prospettiva non è ovviamente praticabile per un'associazione di utilità sociale come la nostra, che se ritenesse di rimanere in "stallo" avrebbe un rapido declino.

Vivere e operare in una città vasta come Roma comporta l'adozione di strategie promozionali incentrate anche sui territori più vicini alla sede operativa di Nuova Micologia (ad esempio: San Lorenzo, San Giovanni, Università, Verano), sulla collaborazione con associazioni operanti in detti quartieri, sulla realizzazione di iniziative promozionali che raggiungano e sensibilizzino molti cittadini. Occorre inoltre utilizzare costantemente i social network, i giornali on-line, le radio e le tv cittadine.

La crescita della conoscenza scientifica all'interno dell'associazione potrà avvenire, oltre che attraverso specifici programmi e incontri di studio, mediante la partecipazione a iniziative congiunte con altre associazioni, promosse dal CABEM, che vedranno la presenza attiva anche dei Dipartimenti delle Università La Sapienza e Tor Vergata. Per i più attivi si prospetterà anche l'opportunità di partecipare a progetti di promozione o di studio all'interno delle aree protette e di parchi, in collaborazione con Roma Natura.

Il ricambio generazionale dell'intera associazione e del gruppo dirigente è, a mio avviso, l'obiettivo più impellente cui dobbiamo collettivamente dedicarci. Siamo tutti a conoscenza delle difficoltà delle classi giovani a impegnarsi a frequentare o ancor più a collaborare in un'attività associativa. Tuttavia vi sono ambiti d'interesse connessi all'ambiente e alla natura che incontrano un grande interesse dei giovani. Sta a noi intercettare questa domanda anche adeguando i nostri programmi e le nostre attività.

Desidero infine attirare la vostra attenzione sul fatto che buona parte degli attuali organi direttivi, per impegni personali e per l'età sono orientati a "passare il testimone", cosa naturale in ogni organizzazione, ma in Nuova Micologia la simultaneità potrebbe provocare una crisi gestionale non facilmente risolvibile. Pertanto riflettiamo attentamente su tutto quanto sopra riportato e vi prego di fornirmi proposte concrete di ogni possibile collaborazione attiva, in modo da cercare di convincere gli amici dirigenti della nostra Associazione a procrastinare il loro intento.

Ringrazio quanti tra noi hanno ideato e realizzato le varie attività, e a tutti i soci, alle loro famiglie e ai numerosi amici di Nuova Micologia i migliori auguri per un sereno Santo Natale e per un 2015 carico di felicità, operatività e amore.

Luigi Corbò



Naturalmente... FUNGHI

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

Entoloma bloxamii (Berk. & Broome) Sacc.

Regno:	Fungi
Phylum (Divisione):	Basidiomycota
Sub Phylum:	Agaricomycotina
Classe :	Agaricomycetes
Ordine:	Agaricales
Famiglia:	Entolomataceae
Genere:	Entoloma
Specie:	Entoloma bloxamii

Questa bella e non frequente specie autunnale a un primo esame può evocare un *Tricholoma* grigio, considerando l'insieme dei suoi caratteri morfo-cromatici: effettivamente, soprattutto la taglia e il portamento piuttosto robusto dei basidiomi non concordano affatto con quelli della maggior parte degli *Entoloma*. Ad un esame più ravvicinato, tuttavia, si evidenziano caratteri pe-



culari, primo fra tutti il colore della massa sporale, che consentono di collocare il ritrovamento nel Genere appropriato.

I basidiomi presentano cappello di colore blu-violaceo o grigiastro, grandi fino a 7 o 8 cm., di forma inizialmente campanulata che tende ad appiarsi con lo sviluppo, con orlo abbastanza regolare e non striato, con umbone centrale ottuso, talvolta molto evidente, di tonalità grigio-chiare fino all'ocra, cuticola asciutta non liscia ma finemente fibrillosa e un po' grinzosa. Le lamelle, di colore chiaro e biancastro nei giovani esemplari, tendono al caratteristico colore rosa dovuto alla maturazione delle spore: non sono libere al gambo ma adnate o uncinato, mediamente fitte, ventricose. Il gambo è pieno, sprovvisto di residuo di

veli, sostanzialmente concolore ai toni del cappello nella porzione superiore e con toni più chiari verso la base, di aspetto decisamente fibrilloso, ben centrato rispetto all'asse del cappello.



La carne, biancastra-grigia o un po' giallina, è fibrosa, di sapore fungino e con odore debolmente farinoso e un poco simile a quello caratteristico di numerose *Inocybe*.

Circa l'habitat preferenziale, le raccolte da noi effettuate nel Lazio provengono tutte da zone collinari in radure con prato, al margine di macchie boschive miste con prevalenza di *Quercus spp.* sulle altre essenze arboree.

Non sono noti rischi di intossicazione associati a questa specie ma, data la sua incostante presenza, è probabile che manchi una tradizione consolidata di raccolta per il consumo. Da alcuni Autori *Entoloma bloxamii* è ritenuto una specie rara e, dunque, da preservare. Sebbene questo *Entoloma* sia annoverato in alcuni testi tra le specie commestibili, si suggerisce tuttavia di evitarne la raccolta a scopo gastronomico.

Come detto, *Entoloma bloxamii* può essere confuso soprattutto con funghi del medesimo Genere, che però hanno solitamente portamento più esile e slanciato (numerosi altri *Entoloma* hanno colorazioni bluastre più o meno omogenee). Inoltre, per la già menzionata affinità nel portamento, è possibile confonderlo con *Tricholoma* del "gruppo" del *Tricholoma terreum* - le cosiddette "morette" - e con i tossici *Tricholoma pardinum* e *Tricholoma bresadolatum* nonché con il somigliante *Tricholoma virgatum*: tutte specie leucosporee.

L'esame microscopico di *Entoloma bloxamii* rivela spore di forma poco "angolosa" e, anzi, quasi smussata subglobosa e giunti a fibbia abbastanza frequenti.

Andrea Traversi

Bibliografia essenziale:

- AA.VV. – Funghi d'Italia (Zanichelli, 2008)
- Bon M. – Champignons de France et d'Europe occidentale (Flammarion, 2004)
- Consiglio G., Papetti C. e Simonini G. – Atlante fotografico dei funghi d'Italia, vol. 1 (A.M.B., 2003)
- Courtecuisse R., Duhem B. – Guide des champignons de France et d'Europe (Delachaux & Niestlé, 2000)
- Eyssartier G., Roux P. – Le guide des champignons - France et Europe (Belin, 2011)
- Moser M. – Guida alla determinazione dei funghi Vol.1° - Polyporales, Boletales, Agaricales, Russulales (Saturnia, 2000)

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 in Rete.

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

GIORNATE DI STUDIO/CONVEGNI/COMITATI SCIENTIFICI

Dal 10 al 12 aprile, presso Tatabánya in Ungheria, si svolgerà la Prima edizione delle 'Giornate delle Morchelle': evento della durata di tre giorni interamente dedicati alla ricerca e allo studio del Genere *Morchella*. Il luogo del congresso – situato nelle vicinanze dei Monti Gerecse - è particolarmente favorevole al ritrovamento di questi *Ascomiceti*, anche per via dei suoli dolomitici della zona. Il Convegno è organizzato da György Vrba (tel. +0036309470193) e prevede una sistemazione in albergo con trattamento di mezza pensione presso l'Hotel Sport (***) di Tatabánya. Per informazioni: peter@finy.hu

Restando in tema di Morchelle, ma cambiando Continente, segnaliamo un curioso evento che si tiene annualmente a **Muscoda**, nello Stato del Wisconsin, Stati Uniti d'America. Giungerà infatti alla sua 33° edizione il **'Festival Annuale delle Morchelle'**, previsto il **16 e il 17 maggio**. Muscoda è un paesino di 1300 abitanti che, dal 1982, vanta il titolo piuttosto altisonante di "Capitale delle Morchelle del Wisconsin". Forse l'evento non giustifica una trasvolata oceanica dall'Italia, ma ha comunque tutta l'aria di somigliare al più classico degli eventi fieristici della provincia statunitense, quelli dove si premia la migliore torta di mirtilli, con la gara di tiro alla fune e le interminabili grigliate di manzo, per intendersi. Se qualcuno fosse già da quella parte dell'Oceano, potrebbe farci un pensiero. Informazioni sul sito <http://muscoda.com/>.



Nomi volgari e dialettali di alcuni funghi nell'Italia centrale

I funghi sono organismi viventi che fino a qualche anno fa erano considerati dei vegetali, ma che oggi costituiscono un Regno a sé. Questo perché, mentre le piante provvedono da sole alla nutrizione mediante la fotosintesi clorofilliana (*autotrofe*), i funghi, come gli animali, si nutrono di sostanze organiche già elaborate (*eterotrofi*), e inoltre, mentre nella cellula vegetale troviamo la *cellulosa*, la parete delle cellule fungine è costituita da *chitina*, la stessa sostanza che troviamo nei crostacei e nell'esoscheletro di alcuni insetti.

Queste entità, in un passato non molto remoto, erano considerate come il frutto di attività diaboliche o di stregonerie vere e proprie (una specie molto comune prende il nome di *Boletus satanas*, e l'effetto di un processo nutrizionale di alcuni funghi viene definito come *cerchio delle streghe*, che è un cerchio di erba più verde lungo la circonferenza, poiché un tempo si credeva che di notte, all'interno di questo cerchio, ballassero in tondo le streghe, facendo così seccare l'erba calpestata). Queste credenze, probabilmente, erano dovute all'apparizione improvvisa dei funghi dal sottosuolo e alla loro crescita repentina. In realtà questi organismi sono costituiti da una parte visibile che vediamo solitamente spuntare fuori dal terreno o dalle piante (*macrofunghi*), che ha una temporanea sussistenza e che costituisce la struttura riproduttiva del fungo (*sporoforo*). La parte non visibile vive e prolifera sotto la superficie del terreno o all'interno di organismi vegetali o animali ed è costituita da una specie di ragnatela con filamenti intrecciati (*micelio*) che si accrescono continuamente, durano per un tempo variabile e costituiscono il vero e proprio fungo.

Sebbene i funghi siano conosciuti fin dall'antichità (una delle ipotesi sulla morte dell'imperatore Claudio è quella dell'avvelenamento da funghi), il loro studio sistematico è oggetto di una disciplina relativamente recente che è soggetta a continui aggiornamenti, dovuti a nuove scoperte, soprattutto con l'ausilio del microscopio e ancor più recentemente con il ricorso alla biologia molecolare. Per questo tante specie hanno cambiato e continuano a cambiare collocazione nella classificazione sistematica e anche i loro nomi sono soggetti a modifiche e sostituzioni, nella loro denominazione scientifica, riportata e aggiornata nel *Codice Internazionale per la Nomenclatura delle alghe, funghi e piante*.

I funghi, un tempo venivano identificati in modo approssimativo, in base alle conoscenze del momento, con nomi volgari e dialettali ma senza una denominazione comune. A fare ordine e a mettere in qualche modo d'accordo le varie voci sui nomi dei funghi fu il naturalista svedese Carl von Linné (1707-1778), noto come Linneo, che, con il suo capolavoro *Systema Naturae*, inaugura la *nomenclatura binomia* in latino, in seguito adottata universalmente in tutti i trattati di botanica. Con questa denominazione ogni organismo vegetale (e quindi anche ogni fungo) viene identificato con un vero e proprio *cognome e nome* che si riferiscono rispettivamente al **genere** ed alla **specie** a cui il fungo appartiene. Accanto a questa denominazione scientifica, soprattutto per i funghi più comuni, troviamo sicuramente uno o più nomi comuni e una pletora di nomi dialettali.

Se il nome scientifico è fondamentale come riferimento per la collocazione e la classificazione della specie, il nome volgare e quello dialettale sono importanti per la ricerca e il monitoraggio di alcune specie in particolari condizioni

ambientali. Con le loro sfumature semantiche, essi costituiscono una fonte di arricchimento delle conoscenze dei caratteri e particolarità micologiche, nonché di significati a volte fantasiosi o verosimili, comunque legati alla vita ed alle attività delle comunità locali. La denominazione scientifica binomia in latino è sicuramente importante e necessaria per chiunque voglia avvicinarsi al mondo della botanica e della micologia in particolare, dove si manifestano conoscenze naturalistiche e umanistiche. Se però parliamo di funghi e vogliamo rendere il discorso più accessibile ai *non addetti ai lavori*, allora dobbiamo ricorrere ai nomi volgari e a volte, con più efficacia, ai nomi dialettali che, con i loro significati ricchi di colore e di particolari, se non altro, si ricordano più facilmente dei nomi scientifici.

Uno dei funghi più ricercati e consumati in Italia è il ***Boletus edulis*** (= fungo attinente le zolle commestibile), il cosiddetto "porcino". Questo termine volgare comprende quattro specie dello stesso genere e indica un *maialetto*, a cui evidentemente si fanno assomigliare, per la loro forma tozza e panciuta, ed è la traduzione dal latino "*suillus*" che è rimasto nei nomi dialettali della Ciociaria (*fugne siglie*) e del napoletano (*sille*). Il termine è stato ripreso per indicare un gruppo di funghi (circa 20 specie) con cappello viscido che costituiscono appunto il genere *Suillus* della famiglia delle *Boletaceae*. In alcune zone del Lazio il porcino viene chiamato *farnia* dal nome comune della specie di quercia (*Quercus robur*) sotto cui spesso viene rinvenuto.



Un altro fungo molto comune e diffuso in tutte le regioni, e che viene ricercato accanitamente dai raccoglitori di funghi per



portarlo in cucina e a tavola, è il ***Cantharellus cibarius*** (= piccola coppa mangereccia), conosciuto in tutta Italia col nome volgare di *galletto* (probabilmente per via della sua forma piuttosto frangiata e per il colore giallo-arancione che ricorda vagamente la cresta del gallo), tranne che al Nord dove viene chiamato *finferlo*. In Toscana è conosciuto col nome di *gallinaccio*, in alcune zone dell'Umbria viene chiamato *galluzzo* e nel minturnese

(Lazio meridionale) *caglinella*. Per questo fungo la fantasia popolare non è andata molto lontano dal nome comune.

Molto interessante e particolare la vicenda onomastica che ha interessato un fungo poco conosciuto a livello nazionale e regionale ma molto ricercato e

“allevato” con cura in alcune zone dei Castelli romani. Si tratta del ***Polyporus corylinus*** (= poliporo del nocciolo), nome comune: *arsiccio*; nome dialettale dei Castelli romani: *sfogatello del nocchio*. Tuttora c'è aria di mistero intorno ai luoghi e alle modalità di crescita di questo fungo commestibile. Pare che i cercatori locali lo raccolgano su tronchi di nocciolo precedentemente fatti bruciare parzialmente e poi ricoperti con terriccio ed erba e ben nascosti alla vista. A fine estate da questi ciocchi *arsi* spuntano (cioè *sfogano*) numerosi questi funghi tanto prelibati.

Un fungo molto apprezzato in gran parte d'Italia è il ***Pleurotus eryngii*** (= fungo con cappello laterale dell'eringio) che, con la sua varietà ***ferulae*** (= della ferula), costituisce l'appuntamento annuale per molti cercatori di funghi. Il suo nome comune è *cardoncello*, dall'arbusto dalle cui radici il fungo si sviluppa e che è appunto una varietà di cardo.

In Abruzzo, nella zona di Avezzano lo chiamano *ricella*, con un probabile accostamento all'orecchio per la sua forma, tant'è che nella vicina Magliano dei Marsi usano il termine *recchiola*. Questo fungo è legato alla tradizionale attività della transumanza, in quanto cresceva abbondante lungo i *tratturi* (i percorsi fissi usati per lo spostamento delle greggi tra l'Abruzzo e la Puglia). Nel viterbese viene chiamato *ferlengo*, dalla pianta che lo ospita, cioè la *ferula*, una specie di finocchio selvatico, molto diffuso nell'alto Lazio e in altre zone d'Italia. In Sardegna è conosciuto col nome di *cardolinu 'e petza*, vale a dire il *fungo della carne*, probabilmente per la sua consistenza e sapidità che lo fanno paragonare addirittura alla carne e a esso ci si riferisce quando si parla del fungo per eccellenza (nel sassarese si usa il termine *antunna*).



Ci sono poi tanti funghi che prendono il nome comune e soprattutto quelli dialettali da particolari molto curiosi e a volte davvero fantasiosi. Così l'***Armillaria tabescens*** (= fungo con braccialetto che si dissolve), nome comune: *famigliola senz'anello*, in Ciociaria viene chiamata *cioppetta*, che indica il cespo di individui concresciuti a formare una famiglia; il ***Clitopilus prunulus*** (= fungo col cappello inclinato attinente i pruni), il cosiddetto *falso prugnolo*, nella

zona di Artena, Lariano e Velletri è conosciuto col nome dialettale di *pastarella*, che sta a indicare l'intenso odore di farina impastata che questo fungo emana; il

Tricholoma terreum (= fungo dall'orlo del cappello peloso attinente la terra), comunemente detto *moretta*, per il suo colore tipico, in Toscana viene chiamato *fratino*, per un curioso accostamento di questi funghi, che solitamente crescono in fila, e che fanno pensare a tanti frati in processione.

A questo punto facciamo un elenco dei funghi che, per il loro nome, destano qualche interesse o curiosità:

- ***Agaricus macrosporus*** (= fungo campestre con spore grandi), nome comune per tutte le specie di questo genere: *prataiolo*; nome dialettale in uso in alcune zone dell'Umbria: *turino* o, in Abruzzo, *coccia d'asino*, per via della consistenza del fungo; la specie viene oggi denominata ***Agaricus urinascens*** (= fungo campestre simile all'urina, per l'odore sgradevole degli esemplari molto maturi).

- ***Amanita caesarea*** (= fungo dei cesari), nome comune: *cocco* oppure *ovolo buono*, per l'evidente somiglianza all'uovo in schiusa; nome dialettale del basso Lazio: *veloccio*; in Campania: *velozza*; in Umbria: *ovolaccio*, termine che in altre zone italiane identifica invece l'***Amanita muscaria***.

- ***Armillaria mellea*** (= fungo con braccialetto color miele), nome comune: *famigliola buona* o anche *chiodini* per la forma degli esemplari isolati o in gruppo che siano; nomi dialettali: *chiuvarielle* nel napoletano e *famijole de quercia* nel perugino.

- ***Calocybe gambosa*** (= fungo dal bel cappello e con gambo grosso); il nome scientifico di questo fungo ha subito diversi cambiamenti nel tempo: si chiamava *Tricholoma georgii*, poi *Lyophyllum gambosum* e infine il nome attuale. Nome comune: *prugnolo*, dagli alberi di pruni sotto cui cresce prevalentemente, e *fungo di S.Giorgio*, per il periodo di crescita, intorno al 23 aprile, giorno di S.Giorgio; nome dialettale ciociaro e campano: *spinarolo*, con riferimento alle spine delle piante sotto cui si trova. Da notare che con lo stesso termine di *spinarolo*, in alcune zone dell'Umbria e del Lazio, viene indicato l'***Hydnum repandum*** (= tartufo ripiegato all'insù), questa volta prendendo in considerazione gli aghetti sotto il cappello del fungo a mo' di spini. Il nome comune di questo fungo è: *steccherino dorato*, sempre per via di questi aculei somiglianti a stecchini.

- ***Clitocybe geotropa*** (= fungo col cappello inclinato disposto verticalmente al terreno); nome comune: *agarico geotropo*; nome dialettale ciociaro, basso Lazio e campano: *cardinale*, probabilmente per il suo portamento, e *ordinale/ordinario* in Umbria e *ordinato* nel salernitano per la sua crescita in file ordinate.

- ***Craterellus cornucopioides*** (= piccola coppa a mo' di cornucopia); nome volgare: *trombetta di morto*, per il periodo della ricorrenza dei morti durante il quale si trova; i nomi dialettali ricalcano quasi tutti il nome comune.

- ***Hygrophorus penarius*** (= portatore di umidità da viveri); nome comune: *lardaiolo*, dalle sue lamelle piuttosto grasse al tatto; nomi dialettali: *lardajo* o anche *grassello*, in alcune località dell'Umbria, mentre viene definito *catenaro*, in alcune zone interne dell'alto Lazio e della Sabina, per via del modo di crescere "a catena" di questi esemplari.

- ***Lycoperdon perlatum*** (= loffa di lupo perlata); nome volgare: *vescia*, riferito a tutti i funghi di questo genere, dal lat. *vissire* (emettere peti), per la peculiarità di questi funghi, a maturità, di far uscire dall'alto la polvere sporale, come una nuvoletta attraverso un piccolo orifizio detto *ostiole*; i nomi dialettali richiamano

più o meno questa caratteristica: *loffa* o *loffa du lupu* tra l'Umbria e la Ciociaria o anche *perete 'e lupe* tra basso Lazio e Campania.

- ***Macrolepiota procera*** (= grande orecchio squamato alto); nome comune: *mazza di tamburo*, per la forma che assume quando è ancora chiuso; in riferimento alla grandezza del cappello si usano i termini dialettali: *cappellaccio* in molte zone dell'Umbria, *cappellune* in Ciociaria o addirittura *umbrelle* o *'nbrelle* nel napoletano.

- ***Marasmius oreades*** (= fungo deperito che ricorda le oreadi (ninfe dei monti)); nome comune: *gambesecche*, per via del gambo esile e tenace; anche qui i nomi dialettali richiamano il carattere tipico dei funghi e vanno da *filarola* o *filajola* nel perugino a *zampasecca* nell'ascolano.

- ***Morchella esculenta*** (= spugna saporita); nome comune: *spugnola*, per la sua forma ad alveoli che la fa assomigliare ad una spugna; i nomi dialettali si riferiscono sempre al particolare aspetto del fungo, come *bucarello*, *fungo forato* o addirittura *trippa* nel ternano.

- ***Ramaria botrytis*** (= fungo a forma di ramo somigliante a grappolo d'uva); tutte le specie di questo genere prendono il nome comune di *ditola* e non si discostano neppure i nomi dialettali con *manuccia* o *manetta* in Umbria e nel basso Lazio, e *manicciola* in Ciociaria e *manuzza* in Campania.

- ***Russula aurata*** (= fungo rosseggiante dorato); il nome volgare per tutte le specie è: *colombina*, forse per la leggiadria delle forme e per la varietà di colori che, a dispetto del nome scientifico che le vorrebbe tutte rosse, ricordano vagamente le variopinte farfalle (*colombe*) nel bosco. In dialetto abbiamo *rosciolo* in alcune località dell'Umbria e *ruella* in Ciociaria, sempre con riferimento al colore rosso dominante in molte specie.

I pochi esempi citati ci fanno certamente apprezzare la praticità e l'immediatezza di riferimento dei nomi volgari e più ancora l'intensa coloritura dei nomi dialettali che rappresentano, con grande espressività i particolari e le curiosità che soltanto le forme dialettali possono effettivamente cogliere.



Antonio Mallozzi

Bibliografia essenziale

- Bonazzi, U. 2004. *Dizionario dei nomi volgari e dialettali dei funghi in Italia*. Trento: A.M.B. – Centro studi micologici.
- Lonati, G. 1998. *Guida alla determinazione macroscopica dei funghi*. Avezzano: Edizione G.E.M.A.
- Boccardo, F., M. Traverso, A. Vizzini, e M. Zotti. 2008. *Funghi d'Italia*. Bologna: Zanichelli.
- Courtecuisse, R. e B. Duhem. 1994. *Guide des champignons de France et d'Europe*. Delachaux et Niestlé.
- Cetto, B. 2003. *I funghi dal vero*. Trento: Saturnia.

Settimana per lo studio della flora micologica alpina **Folgaria (TN) 24-31 agosto 2014**



Per l'appuntamento annuale, in occasione della settimana micologica alpina, quest'anno la scelta, da parte della nostra Associazione, è andata alla ridente cittadina di **Folgaria**: si trova in una splendida posizione, a oltre mille metri di altitudine, sovrastante la valle di Rovereto e Trento, distesa ai piedi del monte Cornetto, e si estende con le sue località della *memoria* verso la provincia di Vicenza. La circondano boschi di abeti, misti a larice e faggio con meravigliose distese di prati e pascoli alpini con qualche laghetto color smeraldo.

Come sempre, la partecipazione è stata numerosa (oltre 50 persone). Siamo stati accolti cordialmente nell'hotel **Four Seasons**, dove ci è stata messa a disposizione una meravigliosa sala per l'esposizione dei funghi.

Il tempo è stato buono per tutta la settimana con temperatura fresca e gradevole. La raccolta è andata molto bene e siamo riusciti a classificare ben 150 specie di funghi. Con i funghi raccolti abbiamo allestito una mostra molto bella e interessante, che è stata visitata da quasi 500 persone, tra cui 30 disabili (non vedenti e non udenti), accompagnati dai volontari della *Lega del Filo d'oro*, che provvedevano alla "traduzione" mediante la palpazione della mano. La visita di questi ultimi ci ha visti particolarmente impegnati in una interessante "conversazione" sui funghi in generale, e anche su quelli esposti, dopo averli fatti toccare a ognuno di loro specie per specie. E' stata una bella esperienza, inaspettata e di grande valore umano che, in una toccante atmosfera di solidarietà, ci ha coinvolti in un momento di presa di coscienza di una realtà lontana da noi, ma tanto vicina se vissuta personalmente. Alle ragazze e ragazzi volontari della *Lega del Filo d'oro* va tutta la nostra ammirazione e il riconoscimento per un'attività fatta di abnegazione e altruismo.

I funghi esposti sono stati oggetto di una conversazione tra tutti i soci dell'Associazione con riferimenti ed approfondimenti sulle specie più interessanti. Inoltre da uno storico locale è stata tenuta una conferenza sulle caratteristiche storiche e geografiche della zona con particolare riferimento alle testimonianze dei ben noti eventi bellici.

Antonio Mallozzi



Da dove vengono i funghi “ITALIANI”



L'Italia, almeno sul versante della gastronomia, non ha rivali che possano competere per varietà e qualità degli alimenti a disposizione in cucina. Ovviamente anche i funghi, principalmente porcini e tartufi, da tempo vi trovano largo impiego. E' curioso notare come, contrariamente alla generale tendenza tutta italiana ad adottare parole straniere, proprio nel caso dei “porcini” sia accaduto esattamente il contrario: il termine italiano, soprattutto negli Stati Uniti, viene oggi utilizzato per

indicare i funghi della sezione *Edules* del Genere *Boletus*.

Quando la stagione micologica non è favorevole, all'irriducibile “micofago” non resta che rivolgersi al mercato. La produzione interna, tuttavia, da molti anni non è in grado di soddisfare la crescente domanda di funghi per cui, più o meno a partire dagli anni '60 del secolo scorso, il mercato italiano si è avvalso di merci importate prima dalle aree balcaniche e poi provenienti da luoghi via via più distanti. La semplificazione degli scambi commerciali internazionali ha sicuramente favorito l'aumento dei quantitativi di funghi importati da aree geografiche anche molto lontane, ma un ulteriore fattore di incremento delle importazioni sono i prezzi di queste produzioni, storicamente e notevolmente più bassi rispetto al costo del prodotto nazionale.

Si può affermare che il prodotto di provenienza italiana, comunque difficilmente stimabile nelle quantità, finisce nel circuito del commercio all'ingrosso soltanto in piccola parte, essendo per lo più destinato all'autoconsumo o alla vendita al dettaglio. Di conseguenza l'alimento fungo arriva per lo più dall'estero, sia fresco che conservato (essiccato, congelato, in salamoia). Sul piano della qualità, il prodotto importato attualmente fornisce sufficienti garanzie: sono molte le aziende italiane che hanno deciso di addestrare direttamente il personale addetto al trattamento dei funghi nei luoghi di origine. Il che, purtroppo, non esclude che anche in questo settore vi siano comunque margini per sofisticazioni o “zone d'ombra” a danno del consumatore. Ma di questi aspetti ci occuperemo in altra occasione.

Nell'ambito di corsi e conversazioni abbiamo spesso affrontato l'argomento della provenienza dei funghi venduti nei mercati italiani. Siamo arrivati alla conclusione che potrebbe essere interessante dare un'idea più precisa del volume degli scambi commerciali di funghi e di quali siano i principali paesi fornitori. Per avere un quadro più esauriente dell'argomento nel suo complesso, suggeriamo di leggere il terzo capitolo del Manuale ‘Parliamo di funghi’ (secondo volume), nel quale il tema viene affrontato in maniera approfondita e dettagliata con riferimento al periodo 2002-2005.

Allo scopo di aggiornare questo tipo di analisi, sono stati messi a confronto gli aggregati merceologici relativi al 2013 rispetto a quelli del 2003, limitatamente alla categoria **'Funghi freschi e refrigerati'**, evidenziando le variazioni percentuali nell'arco del decennio.

IMPORTAZIONI ED ESPORTAZIONI DI FUNGHI FRESCHI O REFRIGERATI - Dati in tonnellate

Categoria	2003		2013		Variazione %	
	Import	Export	Import	Export	Import	Export
Genere Agaricus	4.955	799	8.340	563	68,3%	-29,5%
Galletti o gallinacci	538	317	717	148	33,3%	-53,3%
Porcini	3.327	289	3.779	776	13,6%	168,5%
Tartufi	4	69	22	158	450,0%	129,0%
Altri funghi	719	1.150	4.750	1.713	560,6%	49,0%
TOTALE	9.543	2.624	17.608	3.358	84,5%	28,0%

Fonte: ISTAT Coeweb, statistiche sul commercio con l'Estero

Come anticipato, i dati esposti si riferiscono unicamente all'aggregato commerciale **'Funghi freschi e refrigerati'**, che si compone di cinque voci distinte (**Agaricus**; **Galletti**; **Porcini**, **Tartufi**, **Altro**): tale aggregato merceologico ha registrato nel 2013 un ammontare di importazioni di oltre 17.600 tonnellate a fronte di una voce di esportazioni che somma poco meno di 3.360 tonnellate, in entrambe i casi con incrementi significativi rispetto al 2003.

E' interessante notare come circa la metà dei funghi che l'Italia esporta, in termini quantitativi, siano 'Altri funghi' e che l'unica voce in attivo nel saldo tra import ed export fosse nel 2003, e continui ad essere, quella dei 'Tartufi': nel 2013 ne abbiamo importate 22 tonnellate a fronte delle 158 tonnellate vendute all'estero (di cui 127,5 tonnellate a Paesi europei).

IMPORTAZIONI ED ESPORTAZIONI DI FUNGHI FRESCHI O REFRIGERATI - Dati in Euro

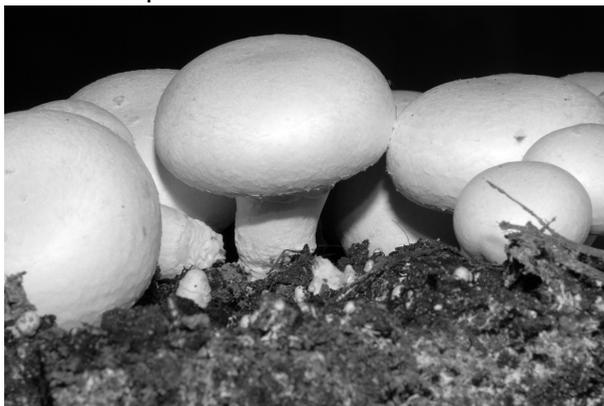
Categoria	2003		2013		Variazione %	
	Import	Export	Import	Export	Import	Export
Genere Agaricus	5.626.565	2.146.541	12.016.677	1.659.847	113,6%	-22,7%
Galletti o gallinacci	3.708.263	1.244.563	3.983.726	1.202.277	7,4%	-3,4%
Porcini	26.104.552	2.800.099	21.065.633	4.537.751	-19,3%	62,1%
Tartufi	525.018	13.498.910	2.101.339	32.177.546	300,2%	138,4%
Altri funghi	2.476.927	3.237.414	8.750.608	5.520.275	253,3%	70,5%
TOTALE	38.441.325	22.927.527	47.917.983	45.097.696	24,7%	96,7%

Fonte: ISTAT Coeweb, statistiche sul commercio con l'Estero

Nel 2013 il saldo commerciale per la categoria 'Tartufi' è stato di circa 30 milioni di euro. In media, ogni chilogrammo di tartufo ha avuto un valore di esportazione di 200 euro. Non male. La seconda tabella consente un confronto anche in termini di valore commerciale: proprio la voce 'Tartufi' ha generato più del 70% del fatturato totale dell'export nazionale.

Abbiamo ristretto il campo di questa analisi soltanto all'aggregato **'Funghi freschi e refrigerati'**, tralasciando per il momento i dati relativi alle altre tipologie

merceologiche riguardanti il commercio internazionale di funghi (**Secchi, Surgelati, Salamoia**). Trattandosi dunque soltanto di prodotto fresco o refrigerato ed essendo la tempestività dell'immissione delle merci nel circuito commerciale una caratteristica fondamentale per questa tipologia di prodotto, ne consegue che il fungo fresco importato provenga in prevalenza da Paesi UE ed europei extra-UE (98% del totale nel 2013, pari a 17.575 tonnellate). L'apporto commerciale delle altre aree continentali verso l'Italia, rispetto ai quantitativi totali, è risultato trascurabile: l'Asia ha esportato per "sole" 39 tonnellate; dall'Africa sono giunti appena 300 chili di merce (quasi tutti funghi 'Porcini'); dall'Oceania 147 Kg. (soltanto 'Tartufi'); le importazioni dal Continente americano sono state pari a zero.



Sulle variazioni complessive delle importazioni di funghi freschi o refrigerati, nel decennio considerato, hanno "pesato" soprattutto gli aumenti delle voci 'Genere *Agaricus*' e 'Altri funghi', passate rispettivamente da 4.955 a 8.340 tonnellate e da 719 a 4.750 tonnellate. Molto più contenuta è stata la variazione delle altre voci, comunque in aumento: il totale delle importazioni di 'Tartufi' si è più che

quintuplicato, attestandosi però "soltanto" a 22 tonnellate di merce.

Per quanto riguarda la voce 'Porcini', sempre nel decennio considerato, si è evidenziato un calo netto dei prezzi delle merci importate: infatti, a fronte di un aumento del 13,6% delle quantità acquistate dall'Italia si è verificata una diminuzione di quasi il 20% del corrispondente valore commerciale.

Circa la provenienza dei funghi freschi, nel 2013 i principali partner commerciali dell'Italia per le differenti tipologie di funghi freschi o refrigerati sono stati:

- '**Genere *Agaricus***' – **Polonia** (dalla quale abbiamo importato quasi il 60%), **Ungheria** (con quasi il 22%) e **Paesi Bassi** (13%);
- '**Galletti o gallinacci**' – **Lituania** (46% delle importazioni), **Austria** (17,6%) e **Germania** (11,2%);
- '**Porcini**' – **Romania** (fornitore di più di due terzi del totale importato), **Spagna** (6%) e **Bulgaria** (5,57%);
- '**Tartufi**' – **Romania** (oltre il 70% dell'import) e **Ungheria** (15%);
- '**Altri funghi**' – **Polonia** (67,6%), **Paesi Bassi** (9%) e **Francia** (5,7%).

I Paesi Bassi, tra il 2003 e il 2013, hanno aumentato di quasi sette volte il volume di esportazioni di funghi freschi verso l'Italia: l'Olanda, pur confermandosi la nazione europea più dinamica e all'avanguardia nel settore della coltivazione dei funghi, è stata però scavalcata dalla Polonia nella "classifica" dei maggiori produttori mondiali nel corso dell'ultimo triennio, dietro la Cina e gli Stati Uniti.

Achille Zuchegna e Andrea Traversi

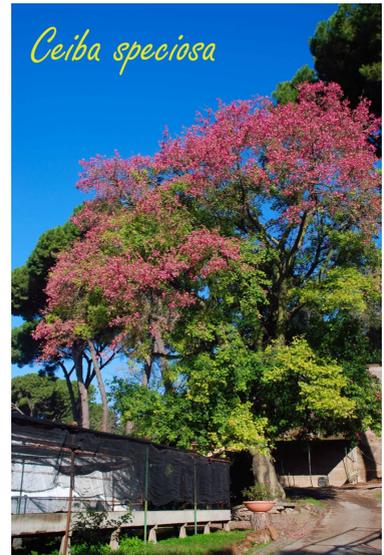
La Mostra Micologica



Eccoci di nuovo a tirare le fila di una manifestazione che Nuova Micologia organizza oramai da tempo con cadenza annuale, la Mostra Micologica. La XIII, per l'esattezza. Cosa ci prefiggiamo come associazione, allestendo questo evento, è noto: offrire un momento d'incontro diretto con il mondo dei funghi e in generale con la natura, in autunno, quando entrambi raggiungono punte altissime di ricchezza e bellezza. E offrirlo nel

cuore della nostra città, all'interno di scenari di grande suggestione: Villa Torlonia, Villa Pamphilj, l'Aranciera di San Sisto.

All'Aranciera siamo tornati anche quest'anno, convinti che la sua posizione centrale, la straordinarietà del contesto e l'abilità degli operatori del Semenzaio avrebbero di nuovo incantato i visitatori. E riguardo agli ultimi due aspetti non ci siamo sbagliati... Tutti coloro che sono venuti a trovarci sono stati catturati dalla bellezza della moltitudine di rose ancora in fiore, decise a strappare il titolo di star alla "solita" straordinaria *Ceiba speciosa* che, dipingendo di rosa carico lo sfondo del cielo ed il terreno tutt'attorno, è abituata a non avere rivali (piccola digressione: fino a poco tempo fa questa importante specie della famiglia delle *Bombacaceae* era nota come *Chorisia speciosa*, un nome che, chissà perché, risultava particolarmente ostico. Da poco è stata ribattezzata *Ceiba speciosa* e speriamo che *Ceiba* si ricordi con più facilità di *Chorisia*. Lo speriamo soprattutto per il nostro Paolo Lavezzo, esperto di botanica, che si sente rivolgere - da tutti, ma proprio da tutti, anche da noi soci che pure oramai il nome dovremmo averlo ben imparato - la faticosa domanda "... ma come si chiama quell'albero strepitoso?" con un'ossessione che rasenta la tortura).



Nonostante giardino e giardinieri siano stati all'altezza della loro fama, però, non tutto in questa tredicesima edizione si è svolto da subito secondo i nostri desideri. E' successo infatti che proprio nel giorno dell'apertura al pubblico, sabato 25 ottobre, s'è tenuta una manifestazione nazionale per la quale si sono riversate a Roma un milione di persone; per permettere ai manifestanti di raggiungere piazza San Giovanni, sede del comizio finale, il centro storico è

stato chiuso al traffico già a partire dalle prime ore della mattina e fino a pomeriggio inoltrato. E il Semenzaio di San Sisto non solo è in pieno centro, ma si trova proprio su una delle principali vie d'accesso per San Giovanni. Risultato: con nostro grande sconforto siamo diventati irraggiungibili per tutta la giornata. Il fatto è che la mostra deve essere calendarizzata con molti mesi d'anticipo - né può essere altrimenti, perché la scelta della data è legata, tra l'altro, alle esigenze sia dell'Assessorato all'Ambiente di Roma Capitale sia a quelle degli organismi che operano all'interno del Semenzaio. Le manifestazioni poi, si sa, sono lo scotto che paghiamo per vivere nella città della "grande bellezza".



Un inizio poco propizio, dunque, seguito da un ottimo recupero: domenica 26 il flusso dei visitatori s'è snodato ininterrotto dall'apertura alla chiusura e micologi e soci sono stati impegnati a tempo pieno a rispondere alle domande, a mostrare i funghi al microscopio, a raccogliere le iscrizioni per i prossimi corsi, a illustrare le attività dell'associazione. Una giornata intensa, ricca di soddisfazioni e che ci ha

ripagato della delusione precedente, anche se il saldo complessivo delle presenze, va onestamente riconosciuto, non è stato pari – né poteva esserlo – a quello, record, raggiunto nell'edizione precedente. Soprattutto una giornata che ci ha fatto tirare un sospiro di sollievo sotto l'aspetto micologico, perché l'isolamento logistico, in realtà è stato solo il secondo ostacolo che abbiamo dovuto affrontare. Il primo l'avevamo incontrato già venerdì ed era senz'altro il guaio più grave che potesse capitare ad una mostra micologica: la scarsità di funghi!

Alle incertezze meteorologiche siamo preparati, possiamo quasi dire che fanno parte del cerimoniale della mostra. "Sta piovendo troppo?" "Arriverà il freddo?" e così via; quest'anno, causa un ottobre eccezionalmente caldo e secco, qualche apprensione in più la nutrivamo. Quello che proprio non ci aspettavamo era che giusto a ridosso della mostra soffiasse per tre giorni una tramontana gelida. Siccità più vento più gelo: un cocktail micidiale. Con l'arrivo dei primi cestini s'è capito che sarebbe stato difficile non solo superare ma addirittura raggiungere la cifra cui s'era arrivati nel 2013, di quasi 300 specie identificate, perché nel Lazio, ma un po' in tutto il Centro-Italia, proprio in quel fatidico week-end di funghi in giro ce n'erano proprio pochini. Ma i nostri raccoglitori sono agguerritissimi e non si sono arresi grazie alla loro tenacia al momento della chiusura potevamo contare su 209 specie censite (chi volesse saperne di più può andare sul nostro sito www.nuovamicologia.eu).

Sotto l'aspetto strettamente micologico possiamo avanzare altre osservazioni. Abbiamo esposto per la prima volta le *Boletaceae* classificate con il nuovo nome

di Genere e i micologi hanno approfittato dell'occasione per affrontare l'argomento con chi non era a conoscenza di questa modificazione. Tra le specie ritrovate vanno citati due esemplari piuttosto belli di *Gaestrum fornicatum*, una specie non frequente, e uno di *Battarrea phalloides*, un fungo anch'esso non banale, che si trova associato quasi esclusivamente al cipresso. Ci ha fatto molto piacere che l'abbia trovato Federica, la nostra giovane socia che sta seguendo, anche grazie alla nostra borsa di studio, il corso di micologia a Udine. Di rilievo il ritrovamento di un esemplare di *Inonotus rickii*, una specie, stante alla letteratura, segnalata nel nostro paese solo due volte in Sicilia e comunque mai esposta sinora in una mostra italiana. Ed ancora: Marco Donini ha tenuto una conferenza molto interessante su "Il genere *Tricholoma*: importanza dei colori per la determinazione delle sue specie", esaustiva sotto il profilo scientifico, ma apprezzata anche dai neofiti per la chiarezza espositiva e la bellezza delle immagini. Licia Alpago Novello e Stefano Corsanici, vecchi amici della nostra associazione, hanno a loro volta tenuto due vivacissime conversazioni di taglio didattico-divulgativo che hanno riscosso talmente tanto successo che stiamo pensando di incrementare, in futuro, lo spazio per questo tipo d'interventi. E a proposito di amici, ci permettiamo annoverare in questa categoria il dott. Bruno Cignini, direttore del Dipartimento Tutela Ambientale - Protezione Civile, che da tempo segue le nostre iniziative con simpatia e concreta capacità d'aiuto; e, *last but not least*, gli operatori del Semenzaio di San Sisto, la cui bravura nel ricostruire l'ambiente del bosco è ormai diventata mito.

Edizione non facile, dunque, questa XIII (i superstiziosi direbbero che c'era da aspettarselo!) che ci ha sottoposto a sfide più complesse del solito. Sfide che comunque abbiamo vinto e che ci hanno aiutato a capire meglio i nostri punti di forza - la coesione che regna all'interno della nostra associazione, la solidità della nostra immagine a livello cittadino, l'abilità dei nostri soci raccoglitori e organizzatori - e i punti che dobbiamo rafforzare, primo fa tutti la comunicazione, campo su cui c'è ancora veramente molto da lavorare.

Maria Gabriella Cruciani



Schede: Le erbe dei nostri campi

***Silene latifolia* Poir. subsp. *alba* Mill., Greuter & Burdet**

Famiglia: *Caryophyllaceae*.

Nomi volgari: Silene bianca.

Descrizione: è una pianta biennale o perenne, erbacea, con radice a fittone e i numerosi fusti prostrato-ascendenti e leggermente vischiosi. Le foglie sono intere, opposte a coppie lanceolate e spatolate, sessili e villose di un colore verde cinerino. I fiori, che crescono da ambo i lati, sono solitari con peduncolo e cinque petali di colore bianco candido. I frutti sono capsule piriformi contenenti numerosi semi. La pianta può raggiungere i 50/60 cm. di altezza.



Fioritura: fiorisce da fine marzo a settembre.

Habitat: di origine eurasiatica la troviamo in Europa; in Italia è diffusa su tutto il territorio nazionale. Predilige i ruderi, i detriti, gli incolti. La troviamo anche lungo i margini delle strade, nei pressi dei letamai e nei terreni ricchi di sostanze azotate. Vive da 0 a 1600 metri di altezza.

Principi attivi e usi fitoterapici: in questa pianta sono presenti alcune saponine che non rendono tossica la pianta, ma richiamano l'attenzione a un uso moderato.

Usi alimentari: le foglie basali ed i getti giovani sono consumati cotti dopo una leggera bollitura o appassite in padella e possono essere poi utilizzati per ripieni di torte rustiche o frittate.

Curiosità e note: il nome del genere si riferisce alla forma del palloncino del fiore che assomiglia alla pancia rotonda di Sileno. Potrebbe derivare anche dalla parola greca "sialon" = saliva con riferimento alla sostanza bianca e attaccaticcia secreta dal fusto. Il nome specifico "alba" ci ricorda il colore bianco dei fiori.

Liride Calò Serbassi

Cominciamo a pensarci: 9° Convegno micologico alpino.

Per il 2015 la località non è stata ancora stabilita (sono graditi suggerimenti), ma il periodo è il solito, l'ultima settimana di agosto. Non prendete altri impegni!

L'angolo delle ricette

Eliche alla Silene

Ingredienti (per quattro persone):

500 gr. di eliche (fusilli); 300 gr. di Silene; uno scalogno o una piccola cipolla tritata finemente; 2 salsicce; olio extravergine di oliva (pochissimo); parmigiano grattugiato; sale, pepe o peperoncino.

Preparazione: pulite, lavate e sgocciolate la silene, poi tagliatela a pezzi grossolani e fatela appassire in padella con le due salsicce sbriciolate, lo scalogno tritato finissimo e poco olio.

Cuocete le eliche al dente in abbondante acqua poco salata, scolatele e fatele insaporire in padella con il sugo di silene aggiungendo il parmigiano grattugiato. Se piace, si può aggiungere il pepe o un poco di peperoncino.



Bruna Di Lonardo

Frittata di Silene in pasta sfoglia:

Ingredienti (per quattro o cinque persone):

2 confezioni di pasta sfoglia; 3 uova; 400 gr. di Silene; olio, burro, sale e pepe.

Preparazione: lavare e ripassare in padella la silene, sbattere le uova ed inglobare la silene ripassata, salare e pepare.

Ungere uno stampo da forno e foderarlo con un rotolo di pasta sfoglia. Versare all'interno il composto per la frittata.

Ricoprire con l'altro rotolo sigillando bene i bordi. Mettere qualche fiocchetto di burro e far cuocere in forno per 30/40 minuti.

Si può servire tiepida o fredda.



Maria Teresa Tavolaro



Ospiti illustri

Il professor **CESARE PARENTI**, già titolare della cattedra di Analisi Matematica presso l'Università degli studi di Bologna e grande appassionato del mondo medievale, è nostro gradito ospite in questa rubrica.

Una rosa è una rosa è una rosa

Nel 1506, durante il suo secondo soggiorno veneziano, Albrecht Dürer dipinge per la comunità tedesca raccolta nella chiesa di San Bartolomeo a Rialto una grande pala: *La festa del Rosario*. Acquistato da Rodolfo II d'Asburgo all'inizio del '600, il quadro è oggi conservato nel museo Narodni di Praga.



In un sereno e luminoso spazio edenico, una moltitudine di figure sono disposte simmetricamente intorno alla Vergine col Bambino in grembo, circondata da cherubini svolazzanti. Maria pone una corona di rose sulla testa dell'imperatore Massimiliano I (o forse Federico III?), genuflesso e a mani giunte, mentre il Bambino sta per porre un'altra corona di rose sul capo di Papa Giulio II (o forse Sisto IV?), che pure è in ginocchio e a

mani giunte. A destra della Vergine, san Domenico sta coronando di rose un ecclesiastico (un vescovo?, san Vincenzo Ferrer?). Per inciso, sullo sfondo il pittore ritrae se stesso con un cartiglio in mano recante la firma A. D. Germanicus.

Cosa significa questo quadro? Non è difficile darne una interpretazione: Impero e Papato, i due grandi poteri voluti da Dio sulla terra, distinti e disposti sullo stesso livello, stanno finalmente pacificati e sono consacrati dalla Vergine Maria e da Gesù. Le corone imposte all'uno ed all'altro sono identiche! Ciò spiega, forse, perché l'opera non riscuotesse gran consenso da parte della gerarchia ecclesiastica del tempo.

Ma, qui, la domanda è: perché le rose e che cosa ci fa S. Domenico? La presenza del fondatore dell'ordine dei predicatori è comprensibile: a S. Domenico viene tradizionalmente attribuita l'introduzione della preghiera del Rosario tra le pratiche di devozione cristiana (pensate, per fare un altro esempio, all'immagine della Madonna del Rosario a Pompei, raffigurante la Vergine mentre consegna la corona del Rosario a S. Domenico e a S. Caterina da Siena). Ma allora, perché proprio le rose, quali ne sono i significati simbolici e a quando rimonta la formazione di tali significati?

La storia è vecchia e risale all'alto Medioevo almeno. E' ben noto che nel pensiero alto medioevale il mondo, e tutte le creature del mondo, sono viste come simbolo-segno di "altro". Per lungo tempo, almeno fino alla svolta tra XI e

XII secolo, la natura viene osservata non tanto (o non solo) per il suo valore “estetico” o “scientifico” quanto piuttosto come simbolo-segno di una nascosta realtà superiore di carattere spirituale e divino. Quest’attitudine muta dal XIII secolo in poi quando, modificandosi la concezione dell’uomo rispetto alla natura, quest’ultima viene, per così dire, riportata dall’astratto al concreto. Tuttavia, una certa concezione simbolica della natura non cessa affatto, ma si è protratta fino ai giorni nostri. Per fare solo un esempio, cos’è in pittura una natura morta? La “*canestra di frutta*” che Caravaggio dipinge nel 1599 cos’è se non una magistrale metafora della caducità delle cose, del disfacimento della bellezza terrena?

Un tipico esempio della visione alto-medioevale del mondo lo riscontriamo nella struttura dei giardini monastici, siano essi benedettini, cistercensi, certosini o altro. Nel complesso abbaziale sono compresi, in genere, tre diversi tipi di giardino: l’*hortulus*, ove si coltivano le specie vegetali per uso alimentare dei monaci, il *pomarius*, ove stanno raccolte le piante da frutto (e che spesso funge anche da cimitero per la comunità), e infine l’*herbularius* o giardino dei semplici, ove si coltivano piante principalmente per ogni uso medicinale: per le febbri, le ferite, il mal di ventre, di fegato, dei polmoni, ecc.

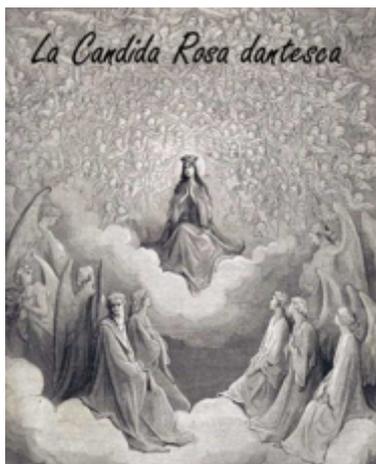
L’esame di alcuni di questi giardini, come nelle Abbazie di S. Gallo o Reichenau o Montecassino, per i quali disponiamo di documenti e indicazioni affidabili, mostra anche a un non esperto in materia come il sottoscritto che la disposizione, la struttura geometrica dei giardini e, all’interno di questi, la collocazione e la natura delle diverse specie botaniche seguano criteri e stilemi che si ripetono sistematicamente, avuto riguardo delle differenze climatiche. Per ogni singola pianta dell’*Hortus Simplicium* le relative caratteristiche morfologico-botaniche permettono di indicare per analogia il tipo di affezione che sono destinate a curare.

Non intendo qui entrare nei dettagli del complesso simbolismo legato a fiori e piante; per un’analisi molto interessante e dettagliata rinvio a B. Beck⁽¹⁾ e alla bibliografia ivi contenuta. Mi limiterò a dire qualcosa di un solo caso: la Rosa, appunto, che è forse l’esempio più tipico e ricco di una polisemia interpretativa legata a variabili quali forma, colore, profumo, numero dei petali, ecc.

Nata dalle gocce di sangue della ferita che Afrodite si procura nel seguire Adone, così ci insegna una leggenda, la Rosa è dall’antichità classica simbolo di amore e di perfezione (si pensi, ad esempio, alle Rosalie – feste attestate nella Roma del I secolo d.C.). In ambito medicinale la Rosa, che dall’epoca Carolingia doveva figurare nel giardino dei semplici, viene adoperata in varie preparazioni galeniche per le sue qualità taumaturgiche, come cura per l’ansia, per le affezioni della vista e per la rabbia (rosa canina). Durante la grande pestilenza del XIV secolo la Rosa veniva indossata a mo’ di disinfettante come presidio-amuleto contro i rischi di contagio e con i suoi petali si depurava l’aria. La transizione dalla *Rosa-Amor Profano* nella *Rosa-Amor Sacro* si osserva già nel IV secolo con S. Ambrogio che fa della rosa rossa e delle sue spine un simbolo del dolore e della passione di Cristo. Bernardo di Clairvaux nel sermone *De Beata Maria* dice che Maria è stata una *rosa bianca per la verginità e vermiglia per la carità, bianca nella carne e vermiglia nello spirito, bianca per l’amor di Dio e vermiglia per la compassione per il prossimo*, e così via (S. Bernardo, che era un retore di alta classe, va un bel po’ per le lunghe con questi paragoni).

Il legame Rosa-Maria si consolida poi con i domenicani nella istituzione della preghiera del Rosario, che tende a sostituire la recita del Salterio. Il domenicano Jacopo da Varagine in quel best seller del XIII secolo che fu la *Legenda Aurea*, ci insegna che la tomba della Vergine si ricoprì di rose di molti colori quando Maria fu assunta in Cielo. La *Legenda Aurea* è stata indubbiamente una fonte di ispirazione e riferimento per molta dell'iconografia pittorica legata ai temi religiosi e la connessione Rosa-Assunzione ne è un'ulteriore conferma; mi vengono in mente opere del Beato Angelico e del Perugino.

La definitiva conferma del culto del Rosario si ha, infine, con Papa Pio V nel 1569.



C'è poi un altro valore simbolico della Rosa, legato alla sua forma circolare ed alla disposizione dei suoi petali che rappresenterebbero l'idea della perfezione. A questa immagine circolare si collega, ad esempio, la Rosa come specchio del Paradiso, quale appare nella *Divina Commedia* di Dante: Maria al centro di cieli concentrici come Rosa al centro della Candida Rosa. Nella letteratura tardo medievale abbiamo altri esempi in cui il simbolo Rosa funziona da vettore in un complesso percorso iniziatico verso la perfezione dell'uomo.

Tuttavia, la visione della Rosa come simbolo circolare dello scorrere infinito del tempo, e quindi paradigma dell'eternità, ha dato luogo anche ad una importante deriva esoterica, tra i cui esiti ultimi sta il Rosacrucesimo del XVII-XVIII secolo. Ricordo che questa visione comincia almeno con l'opera del medico-filosofo catalano Arnaldo da Villanova, vissuto a cavallo del XIII-XIV secolo, e che, tra l'altro, fu medico personale di Papa Bonifacio VIII (in odore di negromanzia). La Rosa, sembiante della pietra filosofale, fu eletta dagli alchimisti come simbolo dell'*Opus Alchemico* della trasmutazione, in cui ogni petalo evoca un metallo o un pianeta agente nel passaggio alchemico dalla fase iniziale (detta *putrefactio*) a quella finale (detta *rubedo* o *cauda pavonis*).

Ho cercato di dare qui solo un'idea dell'enorme varietà di interpretazioni simboliche attribuite nel corso del tempo al fiore Rosa, e non posso che concludere citando le parole di Gertrud Stein, tratte dal poema *Sacred Emily*, poste in testa a queste righe e che lascio all'interpretazione del lettore: una rosa è una rosa è una rosa.

Cesare Parenti

Bibliografia

- (1) B. Beck: *Jardin monastique, jardin mystique. Ordonnance et signification des jardins monastiques médiévaux*. Revue d'histoire de la pharmacie n.320, pp. 377-394 (2000)
- (2) U. Eco: *Arte e bellezza nell'estetica medievale*. Bompiani (1988)
- (3) M. Eliade: *Il sacro e il profano*. Boringhieri (1973)
- (4) M. Pereira: *Alchimia. I testi della tradizione occidentale*. Mondadori (2006)

LA POSTA DEI LETTORI

Spazio dedicato ad articoli, curiosità, notizie pervenuti dai Soci. Oggi l'esperienza di Federica Costanzo, impegnata nel corso per Ispettore Micologo

In viaggio verso Paluzza...

Quando mi è stato proposto di scrivere un articolo sulla mia esperienza riguardo al Corso di Formazione Micologi che ho intrapreso alla fine del mese di luglio, mi sono a lungo interrogata sugli argomenti che mi sarebbe piaciuto condividere con voi amici.

Il corso che sto svolgendo è suddiviso in due sessioni annuali di quattro settimane ciascuna ed è ospitato dal CESFAM (Centro Servizi per le foreste e le attività della montagna), una struttura moderna con sede a Paluzza (UD) che offre servizio di foresteria e aule attrezzate per le attività didattiche.

Non potendo fare un resoconto dettagliato delle settimane che ho trascorso in questo piccolo comune nel cuore della Carnia, poiché mi dilungherei eccessivamente, ho deciso di raccontarvi quello che è stato il mio "vissuto" durante la frequentazione del corso.

La prima settimana la ricordo, senz'altro, come la più faticosa; nonostante il periodo fosse quello estivo sono stata accolta da un clima piovoso e umido; l'incontro un po' goffo con i miei compagni di "avventura" (alcuni dei quali provenienti non solo dal Friuli-Venezia Giulia, ma dal Piemonte, dalla Liguria e persino dalla Puglia!), l'impatto frastornante con i docenti e il susseguirsi delle lezioni frontali piuttosto intensive (mattina e pomeriggio) oltre a quelle pratiche, con osservazione del materiale fungino dal vivo, mi avevano inizialmente un po' demoralizzata. Mi affiorano alla mente alcuni pranzi e cene nei quali, per la stanchezza, credo di non aver neppure scambiato una parola con i commensali che mi sedevano accanto! È stata, però, una piacevole sorpresa scoprire che tra i partecipanti la componente femminile era ben rappresentata.



Ammetto di aver trovato conforto e rifugio nei funghi, con i quali avevo già confidenza e che giorno dopo giorno mi davano la conferma di essere nel posto giusto.

Gradualmente, infatti, mi sono resa conto che tutte quelle persone, come me, erano accomunate dal desiderio di studiare e approfondire la micologia e quello che inizialmente era apparso come un gruppo un po' disomogeneo è poi diventato molto unito e affiatato.

Questo mi ha aiutato ad affrontare con più serenità le settimane

successive, svoltesi tra i mesi di settembre e ottobre, trascorse non solo in aula per le lezioni teoriche, ma anche sul campo in escursione tra superbe foreste di

conifere (*Picea abies*, *Larix decidua*, *Pinus silvestris*, ecc...) e di latifoglia (*Fagus sylvatica*, *Corylus avellana*, *Betula pendula*, ecc...) facilmente raggiungibili a piedi dalla struttura che ospitava la nostra permanenza. Le passeggiate nel bosco hanno rappresentato indubbiamente non solo dei momenti di studio e confronto fruttuosi dal punto di vista didattico, ma anche delle occasioni di svago per il gruppo.

Tra le specie fungine che ho potuto osservare, in quanto non presenti alle nostre latitudini, ma ampiamente diffuse lungo l'arco alpino, sono le mortali *Amanita virosa* e *Cortinarius speciosissimus* e il tossico *Tricholoma virgatum*. Tra le specie commestibili, le più rappresentative sono sicuramente *Boletus pinophilus*, *Imleria badia* (= *Xerocomus badius*), *Suillus tridentinus* e *Suillus grevillei*, quest'ultime due specie simbiotiche esclusive del larice. Un'altra specie legata a questa essenza arborea è il *Lactarius porninsis*, riconoscibile per l'habitat e per il tipico odore di "scorza d'arancia". Altre due specie che vorrei segnalare sono il *Lactarius lygnotus* che cresce sotto peccio ed è facilmente riconoscibile per il contrasto tipico tra la colorazione nerastra di gambo e cappello e le lamelle color crema e il bellissimo *Hygrophorus speciosus*, fungo tipico del larice, con il suo splendido cappello dalle tonalità giallo oro e l'umbone centrale arancione brillante.

Ho anche avuto modo di apprezzare la cucina carnica, della quale i protagonisti indiscussi sono i "cjarsons", una pasta simile ai ravioli, ripiena, a seconda delle differenti ricette locali, di erbe selvatiche (io ho assaggiato la variante con la menta) o di uva sultanina e cannella condita con burro fuso e ricotta salata. Un altro piatto tipico è il "frico", una sorta di frittata (non me ne vogliano i carnici!) composta da formaggio fritto nell'olio che in alcune versioni può contenere anche patate e cipolla.

Come tutti i viaggi, quando essi giungono al termine, si provano sensazioni contrastanti; da una parte la voglia di tornare a casa, dall'altra un senso di malinconia ci pervade per ciò che si lascia. Quello che è certo è che il mio bagaglio si è arricchito, sia per quanto riguarda la formazione micologica, sia sul piano umano. Con queste premesse il ritorno a Paluzza previsto a maggio 2015 per la seconda sessione del corso sarà ancora più entusiasmante e promettente.

Federica Costanzo



Le attività del primo semestre 2015

Tutte le iniziative proposte da Nuova Micologia nel semestre, sono definite ed illustrate a cura del Comitato Organizzazione, coordinato da Claudio Prandi

Lunedì al Circolo

Come ogni anno, dopo la pausa estiva, riprendono 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 seguente programma:

12 gennaio 2015: Iscrizione Corso Micologico

Dopo il lusinghiero successo dell'ultimo corso di micologia tenutosi nel mese di ottobre, riprende la programmazione ordinaria con questo lunedì dedicato a quanti vorranno iscriversi al prossimo corso dal 19 al 31 gennaio 2015. (vedi spazio corsi)

2 febbraio 2015: Premiazione Concorso Fotografico 2014

Antonio Lavagno curerà la premiazione dei vincitori della 4° edizione del concorso fotografico, il cui tema proposto era "**LA GRANDE BELLEZZA... DELLA NATURA**". L'occasionale accostamento tra esseri viventi appartenenti ai diversi Regni della Natura, Funghi-Animali oppure Vegetali-Animali, può creare visioni d'insieme che stimolano un occhio attento a interpretarle e a comporre armoniosamente immagini... da Oscar".

16 febbraio 2015: Il Genere Cortinarius

Conversazione a cura di un nostro micologo.

9 e 23 febbraio 2015: Microscopio (vedi spazio corsi)

2 - 9 e 16 marzo 2015: Corso Erbe (vedi spazio corsi)

23 marzo 2015: Conferenza Tomaso Lezzi (vedi spazio conferenze)

30 marzo 2015: Lo studio molecolare dei miceti

Conversazione a cura di Federica Costanzo.

13 aprile 2015: Conferenza di Matteo Gelardi (vedi spazio conferenze)

20 aprile 2015: "Lanterna Magica: il Ritratto"

Approfondimento su questa sezione della fotografia, a cura di Antonio Lavagno.

27 aprile 2015: Conferenza di Stefano Corsanici (vedi spazio conferenze)

4 maggio 2015: Natura e storia

Conversazione a due voci, a cura di Maria Gabriella Cruciani e Teresa Onori.

11 maggio 2015: Funghi dal vivo

Andrea Traversi stimolerà il nostro spirito d'osservazione nell'esaminare il materiale fungino fresco.

18 maggio 2015: Erbe dal Vivo

Il comitato Botanico, a poco più di un mese dalla conclusione del corso "Le buone erbe commestibili", ci presenterà alcune delle specie più diffuse nel periodo.

25 maggio 2015: "Lanterna Magica: Photoshop"

Approfondimento sul trattamento digitale delle immagini, a cura di Antonio Lavagno.

8 giugno 2015: Funghi dal vivo

Andrea Traversi stimolerà il nostro spirito d'osservazione nell'esaminare il materiale fungino fresco.

15 giugno 2015: Funghi a 360° - il micologo risponde

Achille Zuchegna è a disposizione dei Soci per esaminare e commentare le raccolte del week end, per rispondere a domande (sporate, morfologia, differenze tra Generi, difficoltà di determinazione), per soddisfare la curiosità dei presenti.

22 giugno 2015: Ci auguriamo buone vacanze

Conferenze in sede

23 marzo 2015: Il Genere *Pluteus*

Conferenza di Tomaso Lezzi su un Genere di cui spesso si tende a parlare troppo poco. Inizio previsto alle 18,00.

13 aprile 2015: La sistematica delle *Boletaceae*

Conversazione di Matteo Gelardi sulle ultime novità relative alla revisione della sistematica di cui sono oggetto le *Boletaceae*. Inizio previsto alle 18,00.

27 aprile 2015: *Polyporaceae non comuni o poco note*

Conversazione con il micologo Stefano Corsanici, appassionato studioso e "collezionista" dei funghi lignicoli. Inizio previsto alle 18,00.

I nostri corsi

CORSO DI FORMAZIONE MICOLOGICA

Il corso è finalizzato al conseguimento dell'attestato necessario per il rilascio del tesserino di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998). Le lezioni si svolgeranno nei giorni 19/21/23/26/28/30 gennaio 2015 dalle ore 17,10 alle ore 19,30, presso il circolo "Baglioni" DLF Roma in via Scalo San Lorenzo 16. Escursione didattica facoltativa di fine corso a Castelfusano il 31 Gennaio 2015.

La partecipazione è gratuita per i Soci con il solo contributo di 10€ per il materiale didattico. **E' necessario prenotarsi** presso la Segreteria del corso (06/5503451 – Pina Incitti) oppure tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu** per poi provvedere **all'iscrizione al corso lunedì 12 gennaio** dalle ore 17,00 alle ore 19,00 presso lo stesso circolo, sino al

limite massimo di 25 partecipanti. Per ulteriori informazioni telefonare al numero 06/2418636 (Antonio Mallozzi).

MICROSCOPIA

Continua il percorso avviato negli scorsi anni, con due incontri di “pratica di tecniche microscopiche” che si terranno presso il circolo “Baglioni” DLF Roma in via Scalo San Lorenzo 16, con orario 18,00-20,00:

Lunedì 9 febbraio 2015: primo incontro;

Lunedì 23 febbraio 2015: secondo incontro.

LE BUONE ERBE ALIMENTARI

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

Paolo Lavezzo curerà la nuova edizione del corso finalizzato al riconoscimento delle più comuni erbe selvatiche utilizzate per usi alimentari.

Il corso, che riguarderà anche le principali tematiche di botanica, ambientali, culinarie, di tossicità, etc. si terrà presso il Centro Anziani “ San Giovanni”, Via La Spezia 30 nei giorni di Lunedì 2, 9, 16 marzo 2015 con orario 17,30 – 19,15.

Costo della partecipazione, comprensivo del materiale didattico che verrà distribuito, € 10 per i Soci e € 55 per i non soci. Il pagamento dovrà effettuarsi il giorno 2 marzo prima dell'inizio delle lezioni (presentarsi con ampio anticipo). Poiché sarà ammessa la partecipazione di un numero limitato di persone è **rigorosamente necessario prenotarsi** per tempo presso la segreteria del corso (06/5503451 – Pina Incitti) oppure tramite posta elettronica all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu**.

A completamento del corso il 21 marzo 2015 si effettuerà un'escursione per la ricerca delle erbe sul campo in località da definirsi, che comunque verrà comunicata durante le lezioni e nelle comunicazioni periodiche.

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 ricorda che per le spese di organizzazione è previsto un contributo di 5 euro a carico di ciascun adulto “non socio” che verrà riscosso dall'organizzatore.

Si consiglia caldamente di essere puntuali anticipando l'orario dell'appuntamento di 10-15 minuti.

Sabato 31 Gennaio 2015: Castelfusano

Antonio Mallozzi ci insegnerà a distinguere “sul campo” i caratteri primari e quelli secondari del materiale fungino raccolto. Ciò potrà aiutare i partecipanti al corso di formazione per raccoglitori appena terminato e quanti vorranno rinverdire le

proprie conoscenze nella determinazione del genere e delle singole specie di funghi.

L'appuntamento è fissato per le ore 9,00 ad Ostia sul lato destro del piazzale Cristoforo Colombo (al termine di viale Cristoforo Colombo venendo da Roma) prenotarsi durante il corso, oppure entro il 26 gennaio al nr. 349/7389191, Antonio Mallozzi.

14 febbraio 2015: Palazzo Chigi - Ariccia

Ci rechiamo ad Ariccia per visitare il magnifico palazzo Chigi, luogo di fascinosi incontri cinematografici. Dopo la visita, nella quale saremo assistiti da una guida, una salutare sosta a una "fraschetta", gloria di Ariccia. Appuntamento ore 10,30 all'entrata del Palazzo Chigi. Ariccia si raggiunge dalla via Appia dopo Albano. Costo totale (visita + pranzo) € 35. Per prenotare telefonare entro il 10 Febbraio a Claudio Prandi cell. 389/6889105.

Sabato 21 marzo 2015: escursione di fine corso "Le buone Erbe alimentari" (Vedi spazio corsi)

Sabato 28 marzo 2015: Tarquinia (località Turchina)

Appuntamento ore 9,00 presso distributore Erg – autostrada Roma-Civitavecchia al km 60 circa, superato il casello di Civitavecchia Sud.

L'organizzatore Alberto Tomassi (cell. 337/796925) ci accompagnerà in località Turchina. Il micologo responsabile ci aiuterà nel riconoscimento delle specie raccolte. Chi desidera può trattenersi a pranzo al costo di € 22 circa. Prenotazione entro il 23 marzo 2015.

Sabato 11 aprile 2015: Lago di Martignano

L'appuntamento alle ore 8,30 al parcheggio antistante il bar Le Rughe della via Cassia bis. Antonio Mallozzi ci accompagnerà nei prati e nei boschi che costeggiano il lago di Martignano. Il bacino del lago, fondo di edificio vulcanico dei monti Sabatini, riesce a conservare un ambiente naturale particolarmente ricco. L'escursione è principalmente dedicata alla ricerca di asparagi ed erbe spontanee. Al termine seguirà una breve presentazione didattica delle specie raccolte a cura del Comitato Botanico. Seguirà pranzo facoltativo presso l'agriturismo in loco: prezzo € 25 circa. Prenotazione entro il 7 aprile 2015 a Claudio Prandi (389/6889105).

Sabato 18 aprile 2015: FORMELLO (Valle del Cremera)

Achille Zuchegna (cell. 347/9137204) ci guiderà all'escursione micologica nella vicina valle del Cremera.

L'appuntamento sarà alle ore 8,45 presso il grande parcheggio del borgo di Formello (Cassia bis circa 30 km da Roma). Al termine seguirà la consueta pratica di determinazione delle varie specie di funghi raccolti. Prenotazione entro il 5 maggio 2015.

Sabato 9 maggio 2015: Campaegli

Il micologo Andrea Traversi ci aspetta alle ore 9,00 all'ingresso di Cervara di Roma.

Percorso: A24 uscita Vicovaro/Mandela, prendere la SS Tiburtina ed arrivare ad Arsoli; da Arsoli strada per Cervara. Tempo 70 min. circa.

Chi si trattiene per il pranzo avrà una lieta sorpresa.

Prenotazioni: Carmelo Murabito tel. 389/8174319 entro il 5 maggio.

Sabato 16 maggio 2015: Festa di Primavera – Grottaferrata

Appuntamento ore 8,45 al parcheggio dell'Abbazia San Nilo - Grottaferrata.

Andrea Traversi ci porta alla ricerca dell'*Amanita verna*; segue conversazione.

Pranzo "corposo" presso l'Agriturismo Jacchelli, Via dei Laghi Km 15,00 Velletri (ingresso di fronte al ristorante Monte Artemisio); prezzo max € 25. Prenotazioni entro il 15 maggio 2015: Claudio Prandi (389/6889105).

Domenica 7 giugno 2015: Capranica Prenestina o Bellegra

Il micologo Fabio Sebastianelli ci aspetta a Genazzano, al parcheggio del campo sportivo, alle ore 9,00 per guidarci nei boschi vicini. Pranzo in loco da definire. Organizzatore Carmelo Murabito cell. 389/8174319, prenotarsi entro il 4 giugno.

Sabato 13 giugno 2015: Camporotondo – Cappadocia

Ci incontriamo alle ore 9,00 nella piazza principale di Cappadocia. La località si raggiunge da Roma percorrendo l'autostrada A24 (uscita Tagliacozzo) per proseguire sulla S.S. 5 quater per circa 15 Km. Dopo l'abitato di Tagliacozzo si sale per altri 12 Km fino a Cappadocia (altitudine mt.1100), caratteristica località della Marsica, porta abruzzese ai Monti Simbruini.

Antonio Mallozzi ci condurrà alla ricerca di profumati prataioli nei pianori intorno a Camporotondo. Pranzo in loco. Organizzatore Carmelo Murabito cell. 389/8174319, prenotarsi entro il 10 giugno 2015.

19-20-21 giugno 2015: Week End di primavera ad Amatrice

Dopo qualche anno torniamo all'Hotel Roma, noto per le specialità culinarie locali, presso la piazza principale del paese.

Per il soggiorno di 2 giorni di pensione completa tutto incluso (dalla cena del 19 al pranzo del 21) è previsto un costo di € 135 per i soci e di 145 € per i non soci.

Micologo Antonio Mallozzi che ci aiuterà a determinare i funghi trovati nei boschi vicini. Alberto Tomassi (tel. 337/796925) accoglierà le prenotazioni per i posti disponibili entro il giorno 14 giugno.

Sabato 27 giugno 2015: Collegiove

Fausto Museo (tel. 338 3654652) ci accompagnerà alla ricerca di funghi nei boschi della riserva naturale dei monti Navegna/Cervia.

Dopo la determinazione di quanto raccolto da parte di un micologo. Chi lo desidera potrà trattenersi per il pranzo in un locale di Carsoli di ormai antica frequentazione.

Appuntamento ore 9,00 nella piazzetta di Collegiove. Prenotazione entro il giorno 24 giugno 2015.





Nuova Micologia – Associazione di Studi Micologici – onlus

Sede operativa: via dello Scalo San Lorenzo n. 16, Roma

Sede legale: via Venanzio Fortunato, 54 – 00136 Roma

web: www.nuovamicologia.eu

e-mail: segreteria@nuovamicologia.eu

SOCIAL NETWORK

FACEBOOK: <http://www.facebook.com/nuovamicologia>

YOUTUBE: <http://www.youtube.com/nuovamicologia>

TWITTER: <http://twitter.com/nuovamicologia>

Per ricevere le NEWSLETTER chiedere direttamente sul sito o scrivere a
segreteria@nuovamicologia.eu

Iscrizioni. *Tale operazione si effettua con la compilazione della **scheda d'iscrizione**, che si può anche scaricare dal sito www.nuovamicologia.eu, sezione "Chi siamo – Come si diventa soci", e con il versamento della quota annuale. La scheda può essere consegnata presso la sede operativa o spedita all'indirizzo mail dell'Associazione; il versamento della quota può essere effettuato con le modalità di seguito indicate, oppure corrisposto direttamente al Tesoriere.*

Versamenti. Qualsiasi versamento a favore dell'Associazione (rinnovi annuali, manifestazioni, ecc.), può essere effettuato sul c/c postale numero **16519043**, intestato a "NUOVA MICOLOGIA – ASSOCIAZIONE DI STUDI MICOLOGICI ONLUS", oppure tramite "bonifico", utilizzando il seguente Codice IBAN:

IT82K0760103200000016519043

Quote associative annuali per il 2015.

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

Rinnovo ordinario..... € 40,00

Prima iscrizione (*)..... € 45,00

Tessera sostenitore da € 60,00 in su.

(*) Si intende "prima iscrizione" anche la ripresa dell'iscrizione dopo l'interruzione di uno o più anni oppure il versamento per rinnovo eseguito dopo il 28 febbraio.

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

NUMERO NOVE – Primo semestre 2015

Comitato di redazione: Teresa Onori (coordinatrice),

Maria Gabriella Cruciani, Antonio Lavagno, Claudio Lillocci, Andrea

Traversi, Achille Zuchegna *Disegni di Antonio Spada*

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

naturalmente@nuovamicologia.eu

