



Naturalmente

*Numero 21
Primo semestre 2021*

Notiziario di Nuova Micologia

INDICE

	pag.
Editoriale	3
<i>Naturalmente ... FUNGHI</i>	
<i>Saproamanita vittadinii</i>	4
<i>Russula vesca</i>	9
XIV Convegno micologico a Falcade	10
Schede: Le erbe dei nostri campi, <i>Sonchus oleraceus</i>	13
L'angolo delle ricette	14
Zuppa di aspraggine	15
La ricerca delle spezie	16
Dici mirto e pensi Sardegna	17
Ospiti illustri: Angelo Miceli	21
L'ulivo e l'olio d'oliva nei miei ricordi	26
<i>Le attività del primo semestre 2021</i>	
Lunedì al circolo	30
Corsi di formazione	30
Escursioni didattiche	30



In prima di copertina:

Amanita vittadinii (Moretti) Vittad.
 Recentemente rinominata *Saproamanita vittadinii* (Moretti) Redhead, Vizzini, Drehmel & Contu (vedi scheda a pag. 4), è una specie che cresce nei prati, contraddistinta da squame e fioccosità diffuse su tutto lo sporoforo. E' spesso presente nei parchi di Roma; l'esemplare ritratto è stato rinvenuto a Villa Doria Pamphilj.



In ultima di copertina:

Punica granatum L.
 Dettaglio della foto "Trombone" di Roberto Nevola, in concorso nella sezione botanica del 2019. Colori pastello, toni morbidi per questo melograno, che evocano un dipinto d'altri tempi.

*e*care amiche e cari amici,

mi dispiace molto dover scrivere questo editoriale in un periodo ancora così pieno di eventi negativi, dovuti a fattori contingenti del tutto estranei a noi ed indipendenti dalla nostra volontà: in altre parole, la pandemia da Covid 19, che ancora ci penalizza pesantemente, sia come associazione che come singole persone.

Come già nel primo semestre, anche nel secondo semestre di quest'anno 2020 siamo riusciti a fare pochissime attività, che elenco rapidamente:

1. La settimana micologica sulle Dolomiti, a Falcade (BL) nel Veneto, dal 30 agosto al 6 settembre, riuscita molto bene e di cui potete leggere il resoconto nelle pagine più avanti.
2. Un weekend micologico a Badia Prataglia (AR), nel Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, nei giorni 16-17-18 ottobre, anche questo abbastanza ben riuscito.
3. Un corso in aula a settembre per l'autorizzazione alla raccolta dei funghi, ed un altro svolto "online" per l'impossibilità di effettuarlo nella nostra sede, con un buon successo in termini di partecipazione, al punto che sicuramente ne effettueremo altri a seguire.

Tante altre attività purtroppo non ci è stato possibile effettuarle, prima fra tutte il nostro fiore all'occhiello, la Mostra Micologica. Peccato. L'anno prossimo speriamo di poterla fare, con entusiasmo e ancora più bella. Abbiamo rinunciato a tutte le escursioni micologiche e botaniche che solitamente facciamo di sabato, a tutte le conferenze che abitualmente facciamo il lunedì, al corso sulle erbe tenuto dal nostro esperto Paolo Lavezzo, al corso di fotografia tenuto dal nostro segretario Antonio Lavagno.

Non si è tenuto il tradizionale pranzo in prossimità del Natale, occasione meravigliosa per scambiarsi gli auguri di buone feste e i piccoli regali offerti da tutti noi anonimamente, per suonare e cantare in allegria.

Per il semestre futuro speriamo di poter riprendere le attività, ma, almeno per i primi mesi dell'anno nuovo non possiamo darci appuntamenti precisi, finché la pandemia non allenterà la sua stretta e non potremo ragionevolmente muoverci e agire con una certa libertà, cosa che dipenderà soprattutto da quando si riuscirà ad effettuare la vaccinazione anti-Covid 19. Siamo sicuri di poter effettuare comunque uno o due corsi online per il rilascio del patentino per i funghi e stiamo pensando di fare alcune (poche) conferenze del lunedì, sempre online. Cercheremo di organizzare in primavera inoltrata almeno un weekend botanico e una gita in Sardegna (eventi che non abbiamo potuto effettuare nel primo semestre di quest'anno). Per il resto, leggete nelle ultime pagine le nostre proposte-speranze.

A nome mio e del Consiglio Direttivo tutto faccio a tutti voi sinceri auguri di buon Natale, buona fine di Anno e buon Anno Nuovo. Un cordiale e affettuoso saluto a voi tutti, nella certezza che, vinta questa guerra contro il Covid 19, ci rivedremo e ricominceremo tutte le nostre attività.

Amedeo Schipani



Naturalmente... FUNGHI

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

Saproamanita vittadinii (Moretti) Redhead, Vizzini, Drehmel & Contu 2016

Sistematica e Classificazione

Regno: **Fungi**

Ordine: **Agaricales**

Famiglia: **Amanitaceae**

Genere: ***Saproamanita***

Specie: ***Saproamanita vittadinii***

La scoperta e la prima descrizione di questo fungo avvenne nel 1826 ad opera del professor Giuseppe Moretti, titolare della cattedra di botanica dell'università di Pavia, che lo pubblica sul "Giornale di fisica, chimica, storia naturale, medicina e arti". Nell'articolo commenta e scrive: "*La raccolta avvenne ad opera del signor Vittadini presso Monticelli, a circa sei miglia da Milano... ho imposto ad esso il nome specifico di questo giovane, che ci dà le più fondate speranze di diventare uno dei più distinti micologi*". In quell'epoca la classificazione più seguita era quella del micologo E.M. Fries ed il fungo fu inserito nella serie dei *Leucospori*, genere *Agaricus*, subgenere *Amanita*, con la denominazione specifica *A. vittadinii*, in onore del suo scopritore. Carlo Vittadini, nato a Monticelli frazione di S. Donato Milanese, si laureò in medicina all'università di Pavia discutendo una tesi sul genere *Amanita* nel 1826 (*Tentamen Mycologicum seu Amanitarum Illustratio*). Relatore fu il professor Giuseppe Moretti, di cui fu assistente fino al 1831. Il suo lavoro, oltre che per le descrizioni morfologiche accurate e le valide disquisizioni tossicologiche di questi funghi, fu considerato importante dal punto di vista tassonomico, dal momento che l'autore, precorrendo i tempi ed anticipando il micologo Quélet, fu il primo a elevare a livello di genere il subgenere *Amanita* di Fries (Fig 1, A e B). Il vocabolo "Amanita", introdotto in Italia fra il 130 e il 200 d.C., deriva dal greco *Amanos*, nome di una montagna della Cilicia.

Nel 1838 Fries, nella sua *Epicrisis Systematis mycologici* (1838) classificò la *A. vittadinii* nel subgenere *Lepiota* e scrisse: "*Fungus medius inter Amanita et Lepiota*". Quélet nel 1873 sulle orme di Fries spostò la specie nel Genere *Lepiota*. Gilbert nel 1925 realizzò il nuovo genere *Lepidella* (dal latino *lepideus* = squamoso) dichiarandolo intermedio tra il genere *Amanita* e il genere *Lepiota*, e

inserì questo fungo come specie tipo. Lo stesso micologo, lo sposterà nel 1940 nel genere *Aspidella* (dal greco *aspis* = piccolo scudo).

Kuhner e Romagnesi, nella loro *Flore Analytique* del 1953, la classificano nel genere *Amanita* Persoon 1801 sottogenere *Aspidella* Gilbert 1941 corrispondente al subgenere *Eu-Amanita* sezione *Strobiliformi* di R. Singer (The Agaricales, Lilloa XXII Tucuman 1949). Nel 1962 lo stesso Singer la inserisce nella sezione *Lepidella* del genere *Amanita* come specie tipo.



Fig 1 A) disegno originale del fungo *Amanita vittadinii* nella tesi di laurea di Vittadini C. *Tentamen Mycologicum seu Amanitarum Illustratio*. Milano: F. Rusconi. 1826. B) Carlo Vittadini

Recenti studi tassonomici molecolari, condotti dai micologi Scott A. Redhead, Alfredo Vizzini, Dennis C. Drehtmel e Marco Contu, hanno consentito di posizionarla nel nuovo Genere *Saproamanita*, di cui è divenuta specie tipo. Rispetto ai funghi del genere *Amanita*, che presenta esclusivamente specie ectomicorriziche, quelli inseriti in *Saproamanita*, oltre che a livello molecolare, si caratterizzano per il loro peculiare trofismo saprofitico.

In studi precedenti l'attuale *Saproamanita vittadinii* era stata collocata nei generi *Lepidella* e successivamente *Aspidella*. Entrambi questi taxa si sono tuttavia scoperti essere illegittimi: ad esempio il nome *Aspidella* è risultato già utilizzato in passato dal paleontologo canadese E. Billings per una specie fossile di dubbia natura, in qualche occasione interpretata come fungo o alga.

Funghi appartenenti al Genere *Saproamanita* sono stati rinvenuti in Africa, Asia, Australia, Europa e Nord, Centro e Sud America, per un totale, al giorno d'oggi, di 23 specie. La commestibilità delle specie appartenenti a detto genere va ancora approfondita, tuttavia è da segnalare che, in Messico, la specie *S. thiersii*, viene abbondantemente consumata e chiamata volgarmente "*hongo de neblina*", ossia "fungo della nebbia".

Descrizione della specie

Cappello: 5-15 cm di diametro, inizialmente sferico, in seguito convesso, infine appianato, di colore bianco, bianco-avorio al disco. Margine eccedente con la crescita del fungo, ricco di residui del velo parziale. Cuticola bianca separabile, ornata da squame poligonali, asportabili e concolori, che rappresentano un residuo del velo generale e che imbruniscono con il naturale invecchiamento del fungo; al centro assumono forma piramidale.

Lamelle: libere, bianche all'esordio con lievi riflessi rosati, in seguito giallo pallido, con la maturazione del fungo assumono riflessi verdastri. Lamellule presenti.

Gambo: centrale, 10-15 × 1,5-3,5 cm, di forma cilindrica, con base leggermente ingrossata, ma mai bulbosa, che termina attenuandosi leggermente in taluni esemplari. Anello supero membranoso e persistente, fioccoso, ampio e di colore bianco. Il gambo sotto l'anello è ricoperto da squame revolute, che imbruniscono alla manipolazione o con l'invecchiamento, simili nella colorazione a quelle del cappello. La volva è indistinta e dissociata in squame.

Carne: bianca, compatta, dal sapore mite e dall'odore leggermente sgradevole con l'avanzare della maturazione. La carne, se trattata con FeSO_4 (solfato ferroso) diventa tardivamente verde (1 ora circa); con NaOH (idrossido di sodio) diventa color crema.

Habitat: solitario o in cerchi più o meno ampi in prati e pascoli. La specie, che molte volte cresce lontano da essenze arboree, sembra avere un comportamento da saprofita e non micorrizico come la maggior parte dei funghi appartenenti al genere *Amanita*.

Commestibilità: considerata da taluni autori sospetta, da altri commestibile dopo cottura, ma di scarso valore organolettico.

Nel 2019, un micologo non professionista, Denis Pouclet, pubblica un articolo riguardante *S. vittadinii* sulla rivista francese *Bulletin de l'Association Mycologique de l'Ouest de la France* (N° 32 - Juin 2020), riportando di aver consumato per esperimento, dopo adeguata cottura, mezzo esemplare di detta specie (circa 30 grammi di peso fresco), senza ravvisare sintomi avversi.



Fig2. *Saproamanita vittadinii*
composizione di A. Cassinis tratto dal sito ABC dei Funghi

Tuttavia, viste le scarse informazioni in merito e per evitare possibili confusioni con specie bianche velenose, si consiglia di non consumarla.

Caratteri microscopici: sporata bianca in massa. Spore ialine, amiloidi, lisce di forma da subglobosa a largamente ellissoidale di dimensione 8-10 μm ; basidi da subcilindrici a clavati tetrasporici di circa 40-50 μm (Fig 4 A e B).

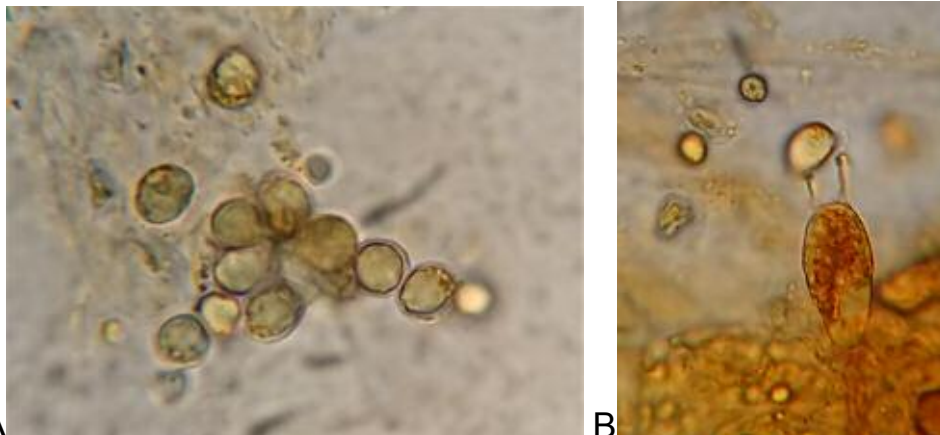


Fig 3. A) spore in reattivo di Melzer 400x amiloidi B) basidio in reattivo di Melzer 400x.

Specie simili: L'*Amanita echinocephala* si differenzia dalla *Saproamanita vittadinii*, oltre che per l'ambiente di crescita boschivo (non essendo specie saprofita), per presentare il gambo bulboso alla base, le lamelle maggiormente ingiallenti e le verruche più piccole e di forma aculeata, soprattutto al centro del cappello. La *S. codinae* si distingue per una taglia più ridotta, per il gambo relativamente corto, la cui lunghezza è inferiore al diametro del cappello, e per squame del pileo brune fin dall'inizio.

Note: Questo fungo è solitamente riportato dagli autori come raro, ma c'è da dire che è piuttosto frequente in alcune zone pratiche di areale mediterraneo. Fu studiato da diversi micologi come Konrad & Maublanc, Cesare Balletto, Moser, G. Malençon e R. Bertault. Interessante la descrizione di A. Marchand: "specie termofila, mediterranea, primaverile e autunnale, che compare dopo forti temporali, solitaria o quasi gregaria e rara". Gilbert nell'*Iconografia Micologica* scrive: "i botanici americani hanno sempre desiderato trovare questa *Amanita* nel loro paese, ma sembra che questa specie non cresca in America". Nel 1988 il micologo A. Brunori scrisse un articolo su *Amanita vittadinii* per la rivista *Micologia Veneta*, disquisendo della rarità di questa specie e dei suoi ritrovamenti nei parchi cittadini di Roma e dintorni. Brunori trattò nuovamente questa specie nel 2000, nel numero monografico sul Genere *Amanita* del *Bollettino del Gruppo micologico G. Bresadola* 43 (2): 63-66, dove aggiunse delle considerazioni importanti: la prima è che l'*Amanita vittadinii* non è rara come ritenuta comunemente, la seconda è che la stessa diventa rara se cambiano le condizioni ambientali.

Paolo Avetrani & Francesco Tozzi



Fig 4. Foto di *S. vittadinii* in habitat praticolo nei giardini di Roma Eur nel 2018 rinvenuto insieme ad Andrea Brunori.

Bibliografia

- C. Vittadini (1826), *Tentamen Mycologicum seu Amanitarum Illustratio* Milano, F. Rusconi, 1826
- E.J. Gilbert, *Amanitaceae in Iconografia Micologica Bresadola. Vol. XXVII Mediolani MCMXL*, Bulletin Société Mycologique de France, Paris 1885/1999.
- Kuhner e Romagnesi. *Flore Analytique*, Paris 1953.
- R. Singer, *The Agaricales in modern Taxonomy*, Weinheim 1962.
- A. Marchand, *Champignons du Nord e du Midi*, Perpignan 1971.
- A. Brunori, *Storie di funghi: l'Amanita vittadinii*, Bollettino del Gruppo micologico G. Bresadola (n.s.) 43 (2): 63-66. 2000.
- F. Boccardo, M. Traverso, A. Vizzini, M. Zotti, *Funghi d'Italia*, Ed. Zanichelli. 2008.
- S. A. Redhead, A. Vizzini, D. C. Drehmel & M. Contu, *Saproamanita, a new name for both Lepidella* E.-J. Gilbert and *Aspidella* E.-J. Gilbert (Amaniteae, Amanitaceae), IMA Fungus volume 7, pages 119–129 (2016)
- R. Hernández, Alicia, *Aspectos bioculturales de Saproamanita thiersii (Fungi: Agaricales) en el municipio de Apaxco de Ocampo, Estado de México*. Tesi Univeridad Autónoma del Estado de Hidalgo. 2018
- D. Pouclet, *Saproamanita vittadinii (Moretti) Redhead, Vizzini, Drehmel & Contu (2016) = Amanita vittadinii (Moretti) Vittad. 1826 Récoltée dans le Maine-et-Loire* Cahiers Mycologiques Nantais N° 32 – juin 2020

<http://www.abcdeifunghi.altervista.org/storie-di-funghi-l-amanita-vittadinii.html>

https://it.wikipedia.org/wiki/Carlo_Vittadini

Russula vesca Fr.

Sistematica:

Regno: *Fungi*

Divisione: *Basidiomycota*

Classe: *Agaricomycetes*

Ordine: *Russulales*

Famiglia: *Russulaceae*

Genere: *Russula*

Specie: *Russula vesca*

Descrizione macroscopica:

R. vesca è un fungo di buona consistenza e dimensioni medie che può raggiungere i 12-13 cm di diametro. Il cappello è inizialmente subgloboso, poi appianato, appena depresso solo a maturità. La cuticola è



asciutta e opaca, specialmente a tempo secco, asportabile per un breve tratto, talvolta un po' ritratta all'orlo, che è piuttosto sottile e con striature più scure del fondo. Le colorazioni sono variabili dal rosa lilacino (quando fruttifica sotto latifoglie) a bruno vinoso (sotto conifera). Le lamelle sono biforcute all'inserzione con il gambo, abbastanza fitte, appena lardacee in gioventù, bianche, con macchie rugginose e ingiallenti alla manipolazione o con l'invecchiamento. Il gambo è attenuato verso il basso, corrugato, di colore bianco, raramente sfumato di rosa, con macchie giallo ruggine verso la base. La carne è soda e compatta in gioventù, bianca, ma ingiallente alla corruzione, con sapore dolciastro gradevole e odore fungino leggero. Molto comune già dalla tarda primavera sotto varie latifoglie e sotto conifere in montagna. Ottima specie commestibile, dal sapore dolce e delicato.

Note:

Specie precoce, compare già a fine aprile nelle zone a clima mite. Si riconosce per le colorazioni di base rosa carneo o bruno vinoso, le lamelle con macchie rugginose, la tendenza a macchiarsi di bruno nelle zone deteriorate, il sapore nettamente mite e la sporata bianco puro. Si tende a dare eccessiva importanza alla cuticola corta, "la *Russula* che ride", ma non è assolutamente un carattere specifico. *Russula vesca* è inserita nel **Sottogenere Heterophyllidia**, **Sezione Heterophyllae**, **Subsezione Heterophyllae**, che rappresenta un gruppo ben individuato all'interno del **Sottogenere** per la carne che si macchia di giallo bruno, e reazione arancio vivo al FeSO₄ (condivisa solo da *Russula grisea* nell'ambito del **Sottogenere**).



Enzo Ferri

Bibliografia:

M. Sarnari, *Monografia illustrata del genere Russula in Europa*, AMB Trento 1998 – 2004.

C. Papetti, G. Consiglio e G. Simonini, *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*, Amb Trento 2009.

XIV Convegno per lo studio della flora alpina (Falcade 30 agosto – 6 settembre 2020)



Il tradizionale e atteso appuntamento della settimana dedicata allo studio dei funghi alpini ha avuto luogo quest'anno a Falcade (Belluno) situata a 1148 sul livello del mare, uno dei paesi della Valle del Biois, distante circa 50 km da Belluno. Nella valle scorrono diversi torrenti, tra i quali il Vales, il Focobon e il Biois che dà il nome alla valle.

Falcade è il principale paese della valle del Biois e conta poco meno di 2000 abitanti, confinante con diversi comuni sia della stessa provincia di Belluno sia della provincia autonoma di Trento. Circondato da importanti vette Dolomitiche è una bella località turistica sia estiva sia invernale.

Tutta la conca, modellata dal citato torrente Biois, è felicemente esposta alla luce solare ed è ricchissima di boschi, principalmente di abete rosso e larice.

Da precisare subito che tutte le attività svolte sono state purtroppo limitate e adattate alle norme sanitarie in vigore per evitare la diffusione del virus COVID-19.

La settimana è iniziata sotto la pioggia che con fasi alternate a periodi di schiarite ci ha accompagnato dall'arrivo e sino alla giornata di mercoledì. Da giovedì e fino al termine del soggiorno il sole è stato finalmente il protagonista. Ma esaminiamo ora un po' più nel dettaglio le attività svolte.

La domenica ha visto l'arrivo dei soci e la loro sistemazione nell'ospitale Hotel San Giusto.

La giornata di lunedì è iniziata con tempo soleggiato che ha consentito una bella



passeggiata in mattinata nella Valle di Garès, situata ai piedi delle Pale di San Martino nel comune di Canale d'Agordo (paese nativo di Albino Luciani, Papa Giovanni Paolo I), dove si è potuta ammirare la splendida natura incontaminata che ha però regalato ben poche soddisfazioni "micologiche". In

serata una guida del luogo ci ha illustrato il territorio nel quale ci trovavamo. Nelle giornate di martedì e mercoledì, approfittando dei momenti di pausa della pioggia, alcuni hanno visitato il paese di Falcade e quelli limitrofi e altri più "coraggiosi" si sono inoltrati nei boschi alla ricerca di funghi, trovando, in particolare, porcini e galletti in misura diversa ma non particolarmente abbondante per nessuno.



La giornata di giovedì è stata caratterizzata dall'arrivo finalmente di una bella giornata di sole e da una splendida passeggiata su un sentiero (alta via delle Dolomiti) nei pressi del Passo San Pellegrino, a poco meno di 2000 metri di altitudine. Qui le due esperte guide locali che ci accompagnavano ci hanno fatto conoscere i principali alberi e fiori che costituiscono la rigogliosa vegetazione presente lungo la parte iniziale del sentiero.

Abbiamo poi ammirato il piccolo ma affascinante lago delle Pozze, camminando successivamente lungo il sentiero tra le caratteristiche casette in legno fino a raggiungere il Rifugio Fuchiade da dove si poteva godere di una visione spettacolare sull'intera vallata, mentre i più fortunati hanno potuto anche osservare le marmotte "di vedetta" nei pressi delle loro tane scavate negli estesi prati presenti.

Venerdì una parte dei soci si è recata presso il rifugio Aquileia nel comune di Selva di Cadore, sulle pendici del monte Pelmo, alla ricerca di funghi e in particolare di porcini con buoni raccolti da parte di quasi tutti.

Per i rimanenti soci è stata organizzata dal nostro infaticabile e sempre disponibile socio Paolo Lavezzo, una escursione in funivia che li ha portati sul colle Margherita, a quota 2500 metri sul livello del mare, sopra al Passo San Pellegrino, da cui si è potuto beneficiare di una spettacolare vista panoramica sulle Dolomiti circostanti, tra cui le famose Pale di San Martino, che nella giornata di lunedì avevamo ammirato tutti insieme dal versante opposto.

La giornata di sabato è stata dedicata dalla maggioranza dei soci allo shopping e in tanti si sono recati nella incantevole cittadina di Moena nel confinante Trentino, acquistando, tra l'altro, il rinomato formaggio "Puzzone di Moena" che una volta aperto ha reso "onore" al suo nome. Alcuni non hanno comunque "resistito" al richiamo dei funghi e si sono inoltrati nei boschi con buoni risultati.

La mattina di domenica 6 settembre, stanchi ma soddisfatti, ognuno ha ripreso la strada di casa.

I dintorni di Falcade sono ricchissimi di boschi, dove i soci hanno potuto raccogliere numerose tipologie di funghi ed effettuare foto indimenticabili.

L'instancabile Antonio Mallozzi e il bravissimo Carmelo Murabito hanno curato tutti gli aspetti relativi alla permanenza in questa ridente località.

Le escursioni sono state ridotte al minimo in ossequio alle norme anti Covid-19. Andrà sicuramente meglio l'anno prossimo, come anche affermato dal nostro Presidente Amedeo Schipani nel corso dei saluti finali rivolti a tutti i soci sabato sera nel ristorante dell'Hotel.

Nel corso delle uscite per funghi o "turistiche" nella zona di Allege / Rifugio Aquileia abbiamo purtroppo potuto constatare anche i gravissimi danni arrecati all'ambiente circostante dalla tempesta di due anni fa che ha colpito quelle aree, osservando gli innumerevoli alberi abbattuti e ancora in parte da recuperare. Speriamo che la natura sappia in breve tempo guarire e riportare questi luoghi alla perdita bellezza.



Per i funghi "mangerecci" l'inizio è stato un po' faticoso, con tre giorni caratterizzati da piogge alternate a momenti di pausa. In seguito il tempo si è rasserenato e abbiamo potuto spaziare nei vari e vasti boschi della valle. La raccolta non è stata particolarmente ricca, ma molti soci hanno comunque raccolto dei buoni porcini, spesso molto belli e alcuni anche di dimensioni ragguardevoli.

La mostra micologica allestita in un ampio e bel locale concessoci dal Direttore dell'Hotel, è stata illustrata magistralmente da Antonio Mallozzi il venerdì sera. Si sono alla fine raccolte e classificate quasi 100 specie, parecchie delle quali diverse da quelle comunemente raccolte nelle escursioni nel Lazio e nelle regioni limitrofe. Un risultato di tutto rispetto tenuto conto anche delle condizioni meteorologiche non sempre favorevoli. Da menzionare i ritrovamenti non comuni di *Porphyrellus porphyrosporus* e di *Phaeolepiota aurea* e dei ritrovamenti abbondanti dei galletti (o finferli come vengono chiamati da queste parti), di *Sarcodon imbricatus* (anche di grandissime dimensioni) e di *Cortinarius violaceus*. Purtroppo, sempre a causa delle limitazioni imposte dall'emergenza sanitaria causata dal virus Covid-19, quest'anno la mostra non è stato possibile renderla visitabile al pubblico ma solo ai soci.

Infine, desidero rivolgere alcune parole di ringraziamento, iniziando dagli amici che hanno partecipato al Convegno e da coloro che si sono adoperati perché il nostro soggiorno fosse il più piacevole possibile, ossia gli organizzatori di questa iniziativa, per terminare con il personale dell'Hotel San Giusto di Falcade, che ha fatto di tutto per assecondare le nostre esigenze.

Un ringraziamento alla Regione Veneto, per avere gentilmente concesso un permesso straordinario e gratuito di raccolta dei funghi a scopo di studio ai partecipanti che ne avevano fatto richiesta.

Achille Olivieri

Schede: Le erbe dei nostri campi

***Sonchus oleraceus* L.**

Famiglia: *Asteraceae*.

Nomi volgari: *Crespigno, Crespino comune, Crespino degli orti, Cicerbita, Lattarolo, Cascigne.*

Descrizione: pianta erbacea annuale o biennale che può raggiungere anche un metro di altezza, con una radice a fittone e un fusto eretto, gracile, glabro, cavo e ramificato in alto. Le foglie, piuttosto esili, hanno una superficie liscia e opaca; quelle basali, riunite in rosetta, sono picciolate e divise in segmenti dentati al margine; quelle cauline sono sessili ed amplessicauli con alla base due orecchiette ad apice acuto e con nervature, a volte, leggermente rossastre. Le infiorescenze si presentano sotto forma di capolini riuniti in cime corimbose e fiocose. I fiori, tutti ligulati, sono di colore giallo intenso e, durante i giorni d'estate spesso si richiudono perchè insofferenti del caldo. I frutti sono degli acheni con pappo. Se recisa, la pianta emette un lattice bianco.



Fioritura: fiorisce da fine febbraio a novembre.

Habitat: pianta di origine euroasiatica, in Italia è comune in tutte le regioni. Ama il substrato calcareo/siliceo, ricco di valori nutrizionali. La troviamo, perciò, nelle colture concimate, ma anche lungo i bordi delle strade e nei ruderi. Cresce da 0 fino a 1700 metri di altezza.

Principi attivi e usi fitoterapici: le si attribuiscono le seguenti proprietà: emmenagoga, febbrifuga, epatica e tonica. Molto usati, per uso esterno, sono i cataplasmi che hanno proprietà emollienti.

Usi alimentari: in cucina le foglie tenere e fresche di una pianta giovane possono essere consumate crude in insalata; le altre, bollite sole o nei misti, sono ottime per frittate e ripieni. I gambi sono trattati come gli asparagi. La linfa lattiginosa della radice, da alcune popolazioni è usata come gomma da masticare. La radice, tostata, veniva usata nella miscellanea per un surrogato del caffè.

Curiosità e note: è pianta conosciuta ed usata sin dall'antichità tanto che il nome del genere sembra derivare dai tempi di Teofrasto e Plinio, dal vocabolo "sonchos" = "molle", per la caratteristica del fusto fistoloso e debole. Il nome specifico deriva dal latino "olus" = "verdura" con l'aggiunta del suffisso "aceus" = "simile a verdure dell'orto" ad indicare le erbe generalmente usate in cucina.

Liride Calò Serbassi

Cari lettori e amici, colgo l'occasione di questa pagina per salutare voi e ringraziare tutta la redazione. Sono 10 anni che ogni semestre vi propongo una pianta e le rispettive ricette. Credo che sia giunto il momento di dare a qualcun altro l'opportunità di portare avanti questo argomento che, come diceva in nostro precedente Presidente Luigi Corbò, rappresenta "la seconda gamba di Nuova Micologia".

Chiudo avendovi presentato il "Sonchus oleraceus", una delle prime e più comuni piante che ho imparato a conoscere e ad apprezzare e che, in un certo senso, mi ha spronato a proseguire la ricerca e lo studio delle erbe selvatiche commestibili. Grazie e buon lavoro,

Liride Calò Serbassi

L'angolo delle ricette: Sonchus oleraceus

Crocchette di patate e crespigno

Ingredienti per 4 persone: 500gr. di *Sonchus oleraceus*, 500gr. di patate, un uovo intero, 50gr. di parmigiano reggiano, 50gr. di pangrattato, sale, pepe e olio per friggere (facoltativo).

Preparazione: lavare e lessare in poca acqua salata il crespigno, strizzarlo bene e tagliuzzarlo grossolanamente; lessare con la buccia le patate sempre in acqua salata, sbuciarle quando sono ancora calde e schiacciarle con una forchetta (si può anche usare uno schiacciapatate) e unire il crespigno, l'uovo e il parmigiano. Mescolare accuratamente e, se serve, aggiungere un po' di sale e pepe.

Lasciate riposare il composto, che deve risultare ben saldo, per una ventina di minuti. Nel frattempo abbrustolite il pangrattato mettendolo in una padella leggermente unta, con fiamma al minimo, mescolando continuamente finchè non diventa dorato. Disponetelo ora in un piatto piano allargandolo per farlo raffreddare. Prendete con un cucchiaino la purea, datele la forma allungata e passatela nel pangrattato facendolo aderire bene e disponete le crocchette sulla leccarda del forno ricoperta con l'apposita carta. Oliate e cuocete in forno caldo per circa 15/20 minuti a 180 gradi. Se preferite le crocchette possono anche essere fritte in olio bollente.

Vellutata di crespigni

Ingredienti per 4 persone: 300gr. di crespigni, 200gr. di patate, 200gr. di fagioli cannellini già lessati o in scatola, un tuorlo di uovo, ¼ di litro di panna liquida, 20gr. di grana, un ciuffetto di erba cipollina, circa un litro di brodo (anche di dado), sale, pepe e 20gr. di burro.

Preparazione: appassire a fuoco molto basso in una pentola con coperchio i crespigni con il burro, aggiungete il brodo, le patate tagliate a piccoli cubetti e i fagioli. Lasciate cuocere per 20 minuti circa, fare leggermente raffreddare e frullare il tutto aggiungendo il tuorlo, la panna e il grana. Riscaldare e servire nelle scodelle spolverando con l'erba cipollina tagliata finemente.

Liride Calò Serbassi

Zuppa di aspraggine



Una delle poche erbe selvatiche che conoscevo da ragazzo era l'aspraggine, che, mi dicevano le persone più grandi di età, era buona solo per gli animali. Credo di aver mantenuto questo pregiudizio fino a pochi anni fa, quando ho cominciato ad aggiungerla alle verdure miste selvatiche ripassate in padella. Il nome scientifico è *Picris echioides* o (più recentemente) *Helminthoteca echioides*. Il secondo termine fa riferimento a delle piccole rilevatezze, come dei bottoncini, che stanno sulla superficie delle foglie e che, insieme ad una certa peluria, contribuiscono a renderle un po' ruvide, quasi spinose, al tatto. Il nome comune Aspraggine, invece, fa riferimento al sapore asprigno e un po' amaro che la pianta ha da fresca. Si tratta di un'ottima erba selvatica commestibile, ricca di minerali,

vitamine, composti antiossidanti, mucillagini. A buon diritto si può collocare tra quelli che la moderna Scienza della Nutrizione considera "alimenti funzionali", e che il giornalismo culinario ha oggi ribattezzato "superfood", supercibo.

Insieme con mia moglie Anna Maria, tempo fa abbiamo deciso di mangiarla da sola, avendone raccolto abbastanza, ed abbiamo fatto una zuppa. Il risultato è stato decisamente buono: il gusto leggermente amarognolo, dovuto al lattice che la pianta contiene, è scomparso con la cottura prolungata (circa mezz'ora). Ovviamente abbiamo ripetuto la prova varie volte e con soddisfazione, nostra e dei nostri amici.

Ingredienti per 4 persone:

aspraggine 500 gr,
olio extravergine di oliva 40 gr,
aglio 1 spicchio,
brodo di pollo o di manzo 1 lt,
pecorino grattugiato 40 gr,
sale q.b.,
pane bruschettato 4 fette.

Preparazione:

Mettete l'olio in una padella dai bordi alti, aggiungete lo spicchio d'aglio e fatelo soffriggere, eliminandolo quando è ben rosolato. Lavate molto bene la verdura e mettetela ancora sgocciolante nella padella. Coprite col coperchio e fate stufare per qualche minuto a fiamma vivace, per far uscire l'acqua di vegetazione dell'aspraggine. Quindi aggiungete il brodo, abbassate la fiamma, mettete il sale e fate cuocere per 30-40 minuti. Quando la verdura è ben cotta spegnete la fiamma e aggiungete parte del pecorino, rigirate e fate riposare per un paio di minuti. Mettete una fetta di pane bruschettato in ogni piatto, versateci sopra la zuppa di aspraggine e portatela in tavola, servendo a parte il rimanente pecorino grattugiato.



Amedeo Schipani

La ricerca delle spezie

Christos e epicerias! “Per Cristo e per le spezie” era l’invocazione esultante dei marinai di Vasco da Gama dopo aver doppiato il Capo di Buona Speranza pronti finalmente ad arrivare alle coste delle Indie ed inserirsi nel lucroso commercio delle spezie direttamente nei luoghi di produzione: pepe, zenzero, peperoncino, cannella, noce moscata, chiodi di garofano.



Fig. 1 - Chiodi di garofano

Queste ultime due spezie meritano attenzione, per alcune caratteristiche particolari che le distinguono: a differenza delle altre il loro luogo di origine si trovava solo nell’arcipelago delle Molucche, nell’attuale Indonesia, nel gruppo delle piccole isole Banda, situate fra le Celebes e la nuova Guinea, con sopra le isole Filippine, mentre solo in due isolette a nord del gruppo – Ternane e Tidore – sorge spontanea l’*Eugenia aromatica* (v.fig. 1; il nome fu attribuito in

onore del principe Eugenio di Savoia, celebre condottiero al servizio dell’Austria nelle guerre contro i turchi).

Myristica fragrans (noce moscata – v. fig. 2) e *Eugenia aromatica* o *caryophyllata* (chiodi di garofano) erano quindi molto più rare; si tratta di piante appartenenti a famiglie differenti e con un odore forte assolutamente diverso e purtuttavia dovuto a molecole estremamente simili.

Il principale componente dell’olio di garofano è l’eugenolo: il composto odoroso dell’olio di noce moscata è l’isoeugenolo. La combinazione chimica espressiva di questa simiglianza è data da una catena aromatica a forma esagonale composta dallo stesso numero di atomi di carbonio, ossigeno e idrogeno per ciascuna delle due molecole con la sola differenza di un doppio legame fra due atomi di carbonio posizionati in punti diversi.

Le piante non producono questi odori intensi a caso: non potendosi difendere altrimenti dalle aggressioni di insetti, animali o funghi, utilizzano la guerra chimica come antiparassitario naturale. E’ compito del fegato umano disintossicare l’organismo dall’ingestione, in quantità modesta, di tali composti.

Già in Cina, nel 200 a.C., i chiodi di garofano erano impiegati come profumatore dell’alito, antisettico e anestetico per i dolori dentali.

La noce moscata (utilizzata macinando il seme del frutto) è una delle due spezie prodotte dall’albero della *Myristica fragrans*, l’altra è il macis ottenuto dalla polpa che circonda il seme (arillo). La noce moscata è stata usata come farmaco contro i disturbi gastro-intestinali in Asia, mentre in Europa veniva portata in un sacchetto al collo come protezione dalla peste. E’ possibile che l’odore potesse allontanare le pulci infette, tenuto conto di altri componenti aromatici ad effetto insetticida (miristicina e elemicina) contenuti nel frutto. A queste ultime due com-

ponenti possono essere attribuiti effetti allucinogeni descritti in varie testimonianze: le analisi moderne confermano che una sola noce moscata ingerita provoca nausea, palpitazioni, pressione alta e allucinazioni protratte più giorni. Ma chi ne gestiva il commercio? Gli abitanti delle isole, a chiunque si presentava, e ogni passaggio di mediazione raddoppiava il valore.

Da qui la convenienza a cercare una via diretta di approvvigionamento; è ciò che fecero i portoghesi con la spedizione di Alfonso di Albuquerque, che dopo aver fondato una stazione di commercio in Malacca, ne stabilì un'altra nelle Molucche, trattando direttamente con i governanti locali e soppiantando i mercanti veneziani nel 1512.

La Spagna era fuori dal gioco; e così si fece avanti

Ferdinando Magellano, portoghese, il cui progetto era stato rifiutato dai regnanti del Portogallo. E Magellano propose di cercare l'Asia e le Molucche navigando verso Occidente – l'idea di Colombo – favorito dalla linea di esplorazione mediata dal pontefice Alessandro VI Borgia che aveva riservato alla Spagna le terre da scoprire oltre 100 leghe dalle isole di Capo Verde (e quindi oltre il Brasile attuale).

La fantasia e l'audacia visionaria di Magellano non erano inferiori a quelle di Colombo; egli sostenne che esisteva un passaggio oltre l'America meridionale che permetteva di raggiungere le isole asiatiche ed ottenne ben cinque navi dal fiducioso Re di Spagna.

Quale il disappunto di Magellano quando si infilò nel gigantesco estuario – largo ben 200 chilometri – del Rio della Plata sperando che fosse il sospirato passaggio. La navigazione proseguì ancora sempre più a sud, affrontando tempeste, ondate, grandine e gli inevitabili tentativi di ammutinamento di fronte al protrarsi delle difficoltà; dopo un intero anno di navigazione, solo nell'ottobre 1520, forzando i pareri degli ufficiali della flotta, riuscì finalmente, con tre navi rimaste, a scoprire lo stretto di Magellano e sbucare nell'immenso oceano che chiamò Pacifico in confronto alle turbolenze dell'Atlantico.

Dopo ventimila chilometri percorsi Magellano arrivò alle isole Filippine, così battezzate in seguito in onore del Re Filippo II, dove salvò la spedizione, ma trovò la morte ucciso in combattimento, colpito da una rozza e corta scimitarra. I suoi ufficiali riuscirono a raggiungere le Molucche e riportare in Spagna una sola nave, la Victoria, dopo complessivi tre anni di navigazione e 18 superstiti, con un carico di 26 tonnellate di spezie, che sancirono il successo economico del viaggio oltre alla indubbia sua rilevanza geografica, il tutto ottenuto a caro prezzo. Di questo travagliatissimo primo viaggio intorno al mondo abbiamo una



Fig. 2 – Noce moscata

dettagliata relazione scritta dal veneziano Antonio Pigafetta che riuscì a concluderla fortunatamente dopo la fine di Magellano.

Questa autentica epopea non riuscì a durare oltre la seconda metà del secolo seguente; una nuova generazione di navigatori, forti, tenaci, ben organizzati, espressione di un popolo combattivo, si impadronì delle vie del commercio delle spezie; gli Olandesi, attraverso la compagnia delle indie orientali, con numerose navi, uomini, cannoni, imposero l'esclusiva delle forniture nelle Molucche, cacciando spagnoli e portoghesi e fondando nuovi forti di caposaldo, distruggendo le coltivazioni ostili e riducendo in soggezione assoluta i villaggi nativi, sottoposti alla vigilanza dei coloni olandesi trapiantati nelle isole.

Resta ancora oggi impressione la capacità dimostrata da un piccolo paese, che aveva conquistato dopo dure lotte la propria indipendenza, di mettersi in competizione con imperi e nazioni molto più potenti, il Portogallo, la Spagna e financo l'Inghilterra che l'aveva fortemente appoggiata nelle lotte contro la Spagna.

Nel frattempo l'inglese Hudson – al servizio dell'Olanda – aveva fondato una colonia nell'isola di Manhattan, come base per la ricerca di un passaggio a Nord Ovest – fu lui a scoprire, in Canada, la baia di Hudson – che gli inglesi invasero attivando uno stato di guerra che si protrasse dal 1664 per ben tre anni.

Gli olandesi cacciarono gli inglesi dall'isola di Run, una delle isole Banda, che gli impediva di esercitare il monopolio assoluto di produzione della noce moscata, e per ritorsione si scatenò una guerra da corsa con assalti a insediamenti e sequestri e saccheggi di navi mercantili.

Nessuna delle due potenze – la grande Inghilterra e la piccola Olanda – riuscì a prevalere e la disputa fu risolta con la pace di Breda; nel 1667 gli Olandesi concessero il possedimento di Nieuw Amsterdam (che fu ribattezzata New York) e gli Inglesi riconobbero il possesso di Run agli Olandesi.

L'Olanda pensava di aver fatto un ottimo affare; il monopolio assicurava ricchi introiti per le spezie mentre Manhattan era una piccola base per sviluppi futuri ancora tutti da dimostrare.

Ma dopo un altro secolo il corso degli eventi permise ad un francese di trafugare piantine di chiodi di garofano che attecchirono egregiamente nelle isole Mauritius e poi a Zanzibar che divenne il nuovo centro di produzione: per la noce moscata ci volle più tempo. Gli olandesi rendevano sterili i semi immergendoli nella calce spenta, ma alla fine gli inglesi riuscirono a riprodurre la spezia prima a Singapore e poi nelle indie occidentali dove l'isola di Grenada raggiunse la condizione di maggior produttore mondiale.

Infine l'arrivo della refrigerazione ha letteralmente distrutto il sistema di conservazione basato sulle spezie, facendone crollare la richiesta e trasformando gli antichi stabilimenti in mete turistiche, ultime testimonianze di epoche leggendarie ma terribilmente sanguinose, come tutto il corso dell'umanità.

Renato Lotti



Liana Cavalieri, pittrice, storica maestra di Tempio Pausania dove ancora la chiamano "Mastra Liana", è nostra socia da un anno.

Dici MIRTO e pensi Sardegna

Classificazione scientifica

Dominio	Eukaryota
Regno	Plantae
Divisione	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sottoclasse	Rosidae
Ordine	Myrtales
Famiglia	Myrtaceae
Genere	<i>Myrtus</i>
Specie	<i>M. communis</i>

Nomenclatura binomiale

Myrtus communis

Nomi comuni

mirto, mortella

La parola Mirto evoca il mito greco di Myrsine, una giovane fanciulla trasformata per Amore e Celebrazione della sua forza in un arbusto di Mirto dalla dea Atena, dopo che venne uccisa da un atleta maschio da lei sconfitto nei giochi ginnici... forse uno dei primi casi di femminicidio e misoginia tramandati nelle saghe e nei miti greci. Nelle saghe greche si cantavano anche le vicende dell'amazzone Myrtò che aveva combattuto contro Teseo.

Nei canti dell'isola di Creta il Mirto rappresenta una pianta afrodisiaca. Nella mitologia romana il Mirto era dedicato a Venere, dea della bellezza e della fertilità e quindi il Mirto simboleggia l'amore, la gioia e la vita, tant'è che nei giardini pubblici e privati dell'antica Roma non mancavano mai le piante di Mirto. Al contempo il Mirto, pur essendo espressione di vita, gioia e amore, simboleggiava anche la Morte e il Regno degli Inferi perché si credeva che nell'Ade crescessero folti boschetti di Mirto, piante donate da Dioniso al re degli Inferi per riavere indietro la madre Selene. Ecco quindi come il Mirto accompagna la storia dell'uomo dalla nascita alla morte simboleggiando la vita nell'aldilà e lo spirito di rinascita. Luce e Tenebre allo



stesso tempo.

Il Mirto (*Myrtus communis*) è un arbusto legnoso che può raggiungere l'altezza di 4/5 metri, sempreverde, aromatico, con piccoli fiori bianchi e come frutti piccole bacche nere. Le foglie sono coriacee, di un bel verde intenso e lucente e fiorisce in una splendida esplosione di bianco da maggio a luglio.

Il mirto contiene tannino, olio essenziale formato da mirtolo, geraniolo, resine, acido citrico e vitamina C.

La raccolta delle bacche si inizia in autunno inoltrato da metà novembre fino ai primi di gennaio.

Fa parte della macchia mediterranea e viene utilizzato sia in campo erboristico che in cucina. Molto diffuso in Sardegna (infatti, dici Mirto e subito pensi Sardegna) è famoso soprattutto per il liquore che si estrae sia dalle foglie e sia dalle bacche.

Viene usato in erboristeria per la preparazione di medicinali per le affezioni delle vie respiratorie e dell'apparato digerente; mentre ultimamente, per le sue alte proprietà antiossidanti, si stanno studiando le sue proprietà molto probabilmente antitumorali.

--ooOoo--

Utilizzando le bacche vi propongo questa ricetta... semplice, ma gustosa!!

BOCCONCINI DI MAIALE O DI CINGHIALE AL MIRTO

ingredienti x 4 persone

400 gr di carne;
un pugno di bacche di mirto;
un barattolo piccolo di pomodoro;
2 spicchi di aglio;
un bicchiere con acqua, aceto e
un cucchiaino di zucchero (metà
acqua e aceto più un cucchiaino di
zucchero);
sale e pepe.



Preparazione

Scaldare un po' di olio in una casseruola, unire l'aglio, le bacche del mirto e far rosolare leggermente, unire la carne e rosolare. Aggiungere quindi il pomodoro e il bicchiere di acqua aceto e zucchero. Aggiustare con sale e pepe...

Continuare la cottura a fuoco basso per 30 minuti con il coperchio... Servire.

(molto buono servito tiepido).

Liana Cavalieri

OSPITI ILLUSTRI

Il Prof. Angelo Miceli, già Preside di Licei, attualmente dirige e coordina il prestigioso Liceo Parificato a indirizzo Biomedico "Empedocle" di Messina. I suoi articoli, oggi ormai numerosi e da lui chiamati semplicemente "Riflessioni Micologiche" perché "frutto delle conoscenze di un dilettante nel Regno dei Funghi", vengono pubblicati su diverse riviste e bollettini micologici. Sul nostro sito web troverete un'altra scheda di questo gradito ospite.

Russula virescens (Schaeff.) Fr. (1836)

Vogliamo trasportarci, con questa "Riflessione Micologica", nell'affascinante, meraviglioso ed intricato "Mondo delle Russule" che, senz'altro, nell'immensità del "Regno dei Funghi", con le centinaia di specie segnalate nel territorio italiano, intende mettere alla prova la capacità di determinazione dei micologi più esperti che spesso sono costretti a ricorrere, per un corretto riconoscimento della specie, alle reazioni chimiche e, ancor più spesso, all'esame dei caratteri microscopici.



Abbiamo sempre avuto, come si conviene a quanti come noi, nella qualità di dilettanti appassionati di micologia, attratti dalle meraviglie che il "Regno dei Funghi" nasconde tra i suoi numerosi misteri, si avvicinano allo studio delle innumerevoli specie fungine che ne fanno parte, un timore reverenziale a trattare, anche se in forma divulgativo-informativa, il genere *Russula* che, pur se di facile riconoscimento relativamente alla determinazione del Genere, ospita numerose specie fungine che singolar-

mente presentano una notevole difficoltà di determinazione che spesso, ripetiamo, mette in difficoltà anche i micologi più esperti.

Su tali presupposti, nella nostra qualità di "semplice dilettante, studioso di micologia" - qualità che intendiamo sempre evidenziare a supporto delle nostre fatiche micolletterarie - ci cimentiamo a presentare, in "punta di piedi", una specie fungina a larga diffusione territoriale, di facile determinazione anche per i cercatori meno esperti, conosciuta su tutto il territorio nazionale con la denominazione volgare di "Verdone" o anche di "Colombina verde" che scientificamente assume l'epiteto identificativo di ***Russula virescens***.

Genere *Russula* Pers. (1796)

Al genere appartengono numerose specie fungine a crescita terricola che si associano in funzione di simbiosi ectomicorrizica a numerose colture arboree. Si tratta di funghi ben strutturati, forniti di cappello e gambo, privi di residui velari, con struttura omogenea (quando cappello e gambo sono formati da cellule di analoga struttura e risultano essere tra di loro saldamente uniti tanto che la separazione tra i due elementi avviene con una certa difficoltà), con imenoforo (zona fertile del fungo posizionata nella parte inferiore del cappello ove si formano gli elementi fertili: le spore) non asportabile, a lamelle, con carne priva di lattice ed a frattura gessosa (quando per le sollecitazioni esterne si rompe nettamente con un tipico "crac"

comportandosi, alla frattura, alla stessa maniera di un pezzetto di gesso o di polistirolo), definita anche cassante per la presenza di cellule a forma sferica (sferociti) [Miceli A., 2020].

Le numerose specie appartenenti al Genere presentano le seguenti caratteristiche:

Cappello di dimensioni variabili dai 2-3 cm delle specie più piccole ai 15 cm ed oltre delle specie più grandi; con conformazione inizialmente sferico-globosa tendente, verso la maturazione, ad assumere un andamento disteso-convesso e, a volte, anche imbutiforme; generalmente privo di umbone (unica eccezione *R. amara*) [Galli R., 1996]; margine intero, striato, ed anche scanalato-solcato; colore generalmente molto variabile, oscillante tra le numerose sfumature del bianco-biancastro, rosso, giallo, arancio,



verde, bruno, grigio, nero-nerastro, colori spesso combinati tra di loro con diverse proporzioni che conducono a colorazioni policrome di diversa sfumatura e spesso di difficile interpretazione [Sarnari M., 2007]; cuticola, a seconda delle singole specie, più o meno asciutta, vellutata, granulosa, viscida, glutinata, verrucosa, zigrinata, rugosa o, ancora, screpolato-areolata in maniera più o meno evidente [Galli R., 1996; Sarnari M. 2007]; può essere completamente aderente alla carne sottostante o separabile in maniera totale o solo parziale [Galli R., 2016; Sarnari M., 2007].

Imenoforo a lamelle che, a seconda delle varie specie, possono essere: “uguali” (quando non sono presenti lamellule) o “inequali” (quando sono intercalate da lamellule più o meno numerose e di varia lunghezza). Possono ancora essere, in considerazione della loro posizione rispetto al gambo: “libere” quando si interrompono prima di congiungersi al gambo; “adnate”, quando il margine posteriore si unisce totalmente al gambo; “decorrenti”, anche se raramente e per pochissime specie, quando dopo essersi unite al gambo proseguono allungandosi verso il basso. Rispetto alla consistenza possono ancora essere: “fragili”, quando scorrendoci sopra con un polpastrello, con leggera pressione, si rompono facilmente; “lardacee” quando resistono a tale manovra senza subire alcun danno, trasmettendo sensazione di cedevolezza e di untuosità.

Gambo di consistenza gessosa, inizialmente pieno poi, verso la maturazione, più o meno farcito, midolloso o spugnoso; centrale, si presenta, sempre a seconda delle varie specie, slanciato, leggermente claviforme, tozzo. Colore generalmente bianco-biancastro ma può anche assumere, per numerose specie, totalmente o solo in parte, colorazioni rosate, rossicce, violetto ed altre ancora. **Carne** di consistenza molto variabile: dura e tenace per numerose specie o, per numerose altre, fragile, molle, spugnosa. Generalmente bianca anche se, ad invecchiamento o dopo esposizione all’aria o sottoposta ad essiccamento, possono subentrare variazioni cromatiche. Numerose specie possono presentare, al taglio, un viraggio più o meno intenso verso colorazioni gialle, rossastre o nerastre.

Sapore elemento particolarmente utile ed importante per pervenire alla determinazione della specie e stabilire, al contempo, seppure in maniera empirica ma pur sempre valida, la commestibilità delle numerose specie appartenenti al Genere. Può essere dolce o acre manifestando intensità variabili che si muovono all’interno delle due categorie. Si è soliti ritenere, secondo la tradizione ormai consolidata, che tutte

le specie con sapore dolce siano commestibili mentre quelle con sapore acre, di cattivo odore o annerenti siano non commestibili.

Per un ulteriore approfondimento dell'argomento, con riferimento sia alle caratteristiche macroscopiche sia alle caratteristiche microscopiche ed organolettiche del genere, alla ecologia, habitat, reazioni chimiche, commestibilità e a quant'altro da noi omesso, rimandiamo il lettore ai testi monografici citati in bibliografia e ad altri ancora di comprovato valore scientifico [Cfr. Foiera F. ed altri, 1993; Galli R., 1996; Sarnari M., 2007 o successive ristampe].

Russula virescens (Schaeff.) Fries,
Anteckn. Sver. Ätl. Svamp.: 50 (1836)

Accentazione: *Rùssula viréscens*

Basionimo: *Agaricus virescens* Schaeff. 1774

Posizione sistematica: classe *Basidiomycetes*, ordine *Russulales*, famiglia *Russulaceae*, genere *Russula*

Etimologia: *Russula* diminutivo di *rùssa* = rossa, rosseggiante; *Virescens* dal latino *viréscō* = diventare verde, ovvero verdastro, verdeggiante, tendente al verde, con riferimento al colore del cappello.

Principali sinonimi: *Russula virescens* var. *albidocitrina* (1876); *Russula aeruginosa* (Pers.) Krombholz (1845); *Russula viridirubrolimbata* J.Z. Ying, (1983); *Russula erythrocephala* Hongo (1987).

Nomi volgari: Colombina verde; verdone

Nomi dialettali: Virduni; Virdinu (in uso in Sicilia) [Bonazzi U., 2003] ed anche Virduna [La Spina L., 2017].

Descrizione macroscopica

Cappello di medio-grandi dimensioni, può raggiungere anche i 15 cm, carnoso, inizialmente duro, compatto, poi friabile; globoso e spesso con la parte sommitale leggermente appiattita nei primi stadi di crescita poi, verso la maturazione, convesso e infine disteso, pianeggiante e con leggera depressione centrale; margine rigido, assottigliato, lobato, liscio, fessurato a tempo secco, involuto; cuticola opaca, pruinosa, parzialmente separabile, con tutte le possibili sfumature del verde: dal verde pallido, verde-giallo, verde smeraldo, verde oliva, al verde giada, generalmente più intenso nella zona centrale; inizialmente intera poi tipicamente screpolata con areole ben delimitate specialmente nella zona marginale. **Imenoforo** a lamelle mediamente fitte, intervallate da lamellule, arrotondate all'inserzione sul gambo, fragili, bianco-biancastre con riflessi rosati specialmente negli esemplari giovani; filo intero, concolore, tendente al brunastro nelle parti traumatizzate. **Sporata** bianco-biancastra. **Gambo** centrale, cilindrico, inizialmente sodo e pieno poi, verso la maturazione, molle e farcito (quando all'interno si presenta poco compatto); asciutto, pruinoso nella zona apicale, bianco, tendente al brunastro alla manipolazione. **Carne** compatta,



spessa, cassante, soda; colore bianco immutabile al taglio, macchiata di ocre negli esemplari maturi; odore gradevole, fungino; sapore dolce.

Habitat

Specie tipicamente termofila, predilige i boschi caldi ed asciutti di latifoglie legandosi prevalentemente a castagni, querce, noccioli. Fruttifica, a seconda delle latitudini, dalla primavera inoltrata al tardo autunno presentandosi in singoli esemplari o a gruppi di pochi esemplari.



Commestibilità

Ottimo commestibile. Può essere consumata, ovviamente in quantità moderate, anche da cruda.

Caratteri differenziali

Si riconosce facilmente per l'elevato peso specifico e, in particolare, per il colore verde del cappello tendente sempre più a scurire verso la maturazione, presentando caratteristiche screpolature poligonali accentrate, soprattutto, verso il margine lasciando ben visibile il colore bianco della carne sottostante di consistenza molto gessosa e dal sapore dolce.

Specie simili

- ***Russula heterophylla*** (Fr. : Fr.) Fr. 1838

Molto simile per la colorazione verdastria del cappello, differisce per la mancanza di zone screpolate sulla cuticola che si presenta più lucida e con colori più accentuati; per la conformazione delle lamelle leggermente decorrenti sul gambo.

- ***Russula cyanoxantha* fo. *cutefracta*** (Cooke) Sarnari 1992

Differisce per la cuticola, analogamente screpolata-areolata verso il margine del cappello e di colore verde-verdastro specialmente negli esemplari giovani ma più lucida e brillante e, soprattutto, per la consistenza delle lamelle che si presentano tipicamente lardacee (quando sottoposte a pressione non si frantumano e trasmettono la sensazione di essere unte di grasso).

- ***Amanita phalloides*** (Vaill. Ex Fr.) Link 1833

Specie fungina velenoso-mortale, dalle caratteristiche morfologiche molto diverse ma dal colore verde che spesso, come rilevabile in letteratura e dalle numerose testate giornalistiche, viene confusa con *R. virescens* o altre Russule di colore verde, causando, ogni stagione autunnale, molti ricoveri ospedalieri spesso con conseguenze irreversibili. Differisce principalmente per la presenza di un anello ben visibile posizionato sulla parte superiore del gambo e di una volva nella parte inferiore dello stesso che avvolge un bulbo rotondeggiante.



Note e curiosità

Nel ribadire la possibilità di confusione con la mortale *Amanita phalloides*, ci piace riportare un episodio personalmente vissuto: “sono stato recentemente invitato ad una passeggiata nei boschi nel territorio di una nota località della Calabria, alla ricerca di ovoli e porcini, accompagnato da un “esperto” locale, conoscitore dei luoghi e delle specie fungine commestibili e non. Grande fu la mia sorpresa quando alla presenza di un verdeggiante esemplare di *Amanita phalloides* fu affermato che trattavasi di specie regolarmente consumata nel territorio. Nel percepire il madornale errore di valutazione nel quale era incorso il famoso “esperto locale” confondendo una specie velenosa con *Russula virescens* o con le altre *russula* di colore verde, mi soffermavo a lungo, evitando di urtare la suscettibilità dei presenti e dell’esperto, sulla differenza tra le due specie fungine nella speranza di riuscire a fare chiarezza”. MAI fidarsi dei cosiddetti “esperti”, in caso di dubbio rivolgersi sempre ad un micologo professionista la cui consulenza gratuita è fruibile presso il servizio “Riconoscimento Funghi” offerto dalla ASL locale, presente in tutte le città italiane.

Angelo Miceli

Foto: Angelo Miceli, Raffaele Mininno, Franco Mondello, Nicolò Parrino

Tavole micologiche: Gianbattista Bertelli, gentilmente concesse dal figlio Aldo

Bibliografia

- **AMINT** (Associazione Micologica Italiana Naturalistica Telematica), 2007: *Tutto funghi*. (ristampa 2010) Giunti editore, Firenze.
- **Boccardo Fabrizio, Traverso Mido, Vizzini Alfredo, Zotti Mirca** - 2008: *Funghi d'Italia*. (ristampa 2013) Zanichelli, Bologna.
- **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.
- **Buda Andrea**, 2011: *I funghi degli Iblei*. Vol. 1. A.M.B. Gruppo di Siracusa. Siracusa.
- **Foiera Fabio, Lazzarini Ennio, Snabl Martin, Tani Oscar**, 1993, *Funghi Russule*. Calderini Edagricole, Bologna.
- **Galli Roberto**, 1996: *Le Russule*. Edinatura Srl. Milano.
- **Illice Mirko, Tani Oscar, Zuccherelli Adler**, 2011: *Funghi velenosi & commestibili. Manuale macro-microscopico delle principali specie*. Tipoarte Industrie Grafiche. Ozzano Emilia (BO).
- **Mazza Riccardo**, 2010: *I Funghi – Guida al riconoscimento di oltre 400 specie*. Fabbri Editori. Milano.
- **Mazza Riccardo** – 2018: *Gli odori e i sapori dei funghi- Mykonolexikon 3*. ROMAR Srl. Segrate (MI). I
- **Miceli Angelo**, 2020: *Lactarius deliciosus*. Na.Sa.Ta. Magazine – I Sapori del mio Sud. Anno XVI n. 178: 9.13.
- **Oppicelli Nicolò**, 2020: *Funghi in Italia*. Erredi Grafiche Editoriali, Genova.
- **Papetti Carlo, Consiglio Giovanni, Simonini Giampaolo** - 2004: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, Vol. 1 (seconda ristampa). A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Trento.
- **Pera Umberto**, 2013: *Russule \square screpolate*. Micoponte - Bollettino del Gruppo Micologico Massimiliano Danesi, n. 7: 19-27, Ponte a Moriano (LU).
- **Phillips Roger**, 1985: *Riconoscere i funghi*. Istituto Geografico De Agostini, Novara.
- **Sarnari Mauro**, 2007: *Monografia illustrata del Genere Russula in Europa*. Tomo Primo. Associazione Micologica Bresadola. Trento.
- **Sorbi Claudio**, 2009: *Quattro Russula commestibili e facilmente identificabili, le colombine buone*. Micoponte - Bollettino del Gruppo Micologico Massimiliano Danesi, n. 3: 25-33, Ponte a Moriano (LU).

Sitografia

- **Acta Plantarum** (ultima consultazione, settembre 2020): *Etimologia dei nomi botanici e micologici e corretta accentazione*. <https://www.actaplantarum.org/etimologia/etimologia.php>
- **A.M.I.N.T.** (Associazione Micologica e Botanica) (ultima consultazione, settembre 2020): *Russula virescens*: <https://www.funghiitaliani.it/topic/16787-russula-virescens-schaeff-fr-1836/>
- **IF** (ultima consultazione, settembre 2020): *Indexfungorum database*. www.indexfungorum.org
- **MB** (ultima consultazione, settembre 2020): *Mycobank database. Fungal databases, Nomenclature e Special Banks*. www.mycobank.org
- **Micologia Messinese** (ultima consultazione, settembre 2020): www.micologiamessinese.it

L'ulivo e l'olio d'oliva nei miei ricordi

“Tre sono i preziosi regali di Dio, mescolati a dolore ed allegria: l'acqua, il vino e l'olio d'oliva, perché la vita passi serena.”

Così mi raccontava mio padre quando cantava il sole (così lui chiamava l'olio) in poesia.

“Tres sun sos bonos regalos de Deu ammisciados a dolu e allegria: s'abba, su 'inu, s'ozu 'e s'olia pro chi sa vida colet in recreu”

Lui aveva l'olio per amico, fratello e figlio, per fonte di vita e sostegno alla famiglia. Lo gustava, lo beveva per capirne le differenze di qualità. E così nelle sue improvvisazioni poetiche (la poesia in Sardegna è canto) mescolava lavoro e versi, emozioni e impegno.

Mio padre produceva attraverso contratti di mezzadria olio d'oliva e ha prevalentemente, durante la sua non lunga vita, acquistato e venduto olio d'oliva. Ed ecco ricordi che pensavo dimenticati!

Memorie ed emozioni intense, immagini che ritornano di un paese immerso nella produzione e cultura dell'olio d'oliva, un paese il mio, Ittiri, che si adagia su una collina *“d'antichi oliveti coronata”* (vabbè questo è un mio verso) e che da lassù guarda ammirato Alghero ed il suo splendido mare poco lontani. Memorie di una casa dove entravano ed uscivano ettolitri ed ettolitri d'olio, di “laroni” e otri dappertutto, di un padre che così cantava i versi della dedica, che lui riusciva magicamente ad improvvisare, così come, per cultura e tradizione, tanti in Sardegna.

Ho voluto riportare alla vostra attenzione versi e ricordi personali per sottolineare che oggi parliamo e ci soffermiamo su uno dei beni preziosi dell'umanità che intreccia la sua vita con quella della cultura in genere. Su un alimento che al di là di essere tale ha assunto nel corso dei millenni significati mitologici, storici, morali, spirituali, letterari, poetici di assoluto prestigio e di larghissima diffusione.

Non più e non solo cibo o materia indispensabile per tutta una serie di prodotti eno-gastronomici, non più e non solo sorgente di lavoro e di economie, ma alimento anche dell'anima, fonte di ispirazione, di versi e di storie vere e di leggende. Quindi suggeritore di cultura, di tradizione e di costume. Ispiratore di atti religiosi e simbolici.

E' bello a questo punto leggere nei versi del Paradiso del Sommo Poeta quale fosse la forza alimentare, a sopportare caldo e gelo, che i cibi magri conditi di olio d'oliva davano all'umile frate Pietro Damiano di Ravenna, che nel canto XXI ci parla della predestinazione ed inveisce contro i cardinali degenerati al cospetto di altre anime che approvano i suoi sermoni:

E poi continuando disse: “Quivi al servizio di Dio mi fei sì fermo, che pur con cibi di liquor d'ulivi lievemente passava caldi e geli, contento ne' pensier contemplativi”...

O ancora questi altri bellissimi versi di Dante quando nel XXX canto del Purgatorio incontra finalmente Beatrice che appare:

così dentro una nuvola di fiori che da le mani angeliche saliva e

ricadeva in giù dentro e di fori, sovra candido vel cinta d'uliva, donna m'apparve, sotto verde manto vestita di color di fiamma viva...

Si tratta naturalmente di Beatrice, con una corona d'ulivo sul capo, adorna dei colori delle virtù teologali. Quindi l'ulivo ancora richiamato protagonista su temi di elevato spessore religioso quali fede, speranza e carità.

E' necessario ricordare la presenza importante dell'albero dell'ulivo e del suo prezioso liquore nell'ambito della leggenda e del mito.

Dai tempi più remoti l'uomo ha sempre avuto un rapporto di amicizia, di affetto, d'amore con l'ulivo trattandolo con il rispetto che si conviene alle cose sacre. Un rapporto talmente antico e profondo che viene come dire suggellato e reso evidente da quella leggenda che narra del primo uomo sulla terra che aprendo gli occhi all'incanto del Creato trova ristoro allo sgomento, quasi paura, al riparo dell'ombra di un vecchio albero a lui vicino. Era un ulivo millenario che paterno gli offriva braccia possenti e sicure. Un amico per sempre, per un patto che ancora dura.

La Bibbia cita per centinaia di volte l'olio e l'ulivo. Nella Genesi, la colomba liberata da Noè, ritorna nell'Arca con un ramo d'ulivo, segno della fine del Diluvio e simbolo del ristabilimento della pace fra Dio e gli uomini: *"Avendo poi aspettato altri sette giorni, di nuovo mandò fuori dall'Arca la colomba, la quale tornò a lui verso sera, portando nel becco un ramo di ulivo con verdi foglie.*

Un'altra leggenda narra di Adamo, *"ormai macchiato da peccato originale, che manda il figlio Seth a chiedere all'Angelo il castigo della morte e l'olio della misericordia. Il cherubino consegna a Seth tre semi che egli dovrà mettere fra le labbra del padre dopo la sua morte. Dalle spoglie di Adamo, sepolto sulle pendici del monte Tabor, germogliano un cedro, un cipresso e un ulivo, quest'ultimo come simbolo di purezza e redenzione.*

E ancora, nella storia:

I popoli del Mediterraneo – afferma lo storico greco Tucidide nel V secolo AC - cominciarono ad uscire dalla barbarie quando impararono a coltivare l'ulivo e la vite".

Il mito continua con mille racconti che si intrecciano con la storia dell'uomo. Nel museo di Bagdad, si ritrova il più antico documento di scrittura nella stele di Hammurabi, re di Babilonia, ove fra le altre cose, si codificano le norme per il commercio dell'olio d'oliva. E nel mito della stessa fondazione di Atene ricorre il ruolo simbolico dell'olio attraverso questa nota ulteriore leggenda: *"Per decisione di Zeus il possesso della città di Atene e della regione dell'Attica, doveva essere aggiudicato al dio che forniva il dono più utile. Alla fine della gara rimangono Poseidone, che fa sbucare dalla foresta un meraviglioso destriero ed Atena che fa nascere dalle viscere della terra un nuovo albero: l'ulivo. Zeus giudica vincitrice la dea sua figlia, sostenendo che il cavallo è per la guerra, mentre l'ulivo è per la pace".*

Occorre ammettere, a parte mito e leggenda, che la vista di un vecchio albero d'olivo, contorto e scavato dal tempo, ci dà una forte emozione ed un coinvolgimento incredibile. Come vedere una creatura misteriosa e magica, un

monumento vivente che impone rispetto. Vivente, al contrario di monumenti che testimoniano civiltà scomparse, l'ulivo testimonia vita e profumo ed attesa di frutto prezioso. Ho visto in Sardegna vicino a Luras–Tempio i famosi ulivi millenari e vi assicuro che non esagero. Se andate in Sardegna verificate. E le stesse emozioni si provano a vedere accanto ai templi di Agrigento o nei pressi del Partenone vecchi ulivi che sfidano il tempo e vigilano affettuosi e fedeli su quei resti di antiche civiltà.

Ancora alcune considerazioni sono doverose sull'origine della pianta dell'ulivo per testimoniare lo stretto legame con l'uomo, il suggello a quel patto di amicizia millenario di cui in premessa. Origini remote, immerse nel mito e nella leggenda non ci impediscono di trovare alcuni riferimenti storici oggettivi.

Sono appunto gli storici che fanno risalire l'origine dell'ulivo sulle aride colline asiatiche che si trovano fra il Pamir ed il Turkmenistan, ove pare fosse certamente coltivato 5000 anni fa. Ed è altrettanto certo che la propagazione di questa pianta si è sviluppata verso occidente, nelle zone settentrionali della Persia e della Mesopotamia, fino alla Siria. Gli Ittiti e gli Assiri facevano uso corrente di olive, di olio: beni che nel 2000 A.C. saranno di largo consumo in tutto il Medio Oriente.

Furono poi i grandi colonizzatori o civilizzatori del bacino del Mediterraneo, i Fenici, i maestri del mare e del commercio, che, spostandosi dalle sponde orientali, iniziarono oltre mille anni A.C. ad aprire fiorenti scambi commerciali fra le sponde del Mare Nostrum. E la pianta dell'ulivo fu proprio introdotta nel Mediterraneo dai Fenici. Da allora il radicamento nella coltura e nella cultura mediterranea di questa favolosa pianta fu totale, tale da far identificare l'area mediterranea come "luogo di nascita" della pianta dell'ulivo.

Per i Greci e per i Romani l'ulivo e l'olio furono degni di grandissima considerazione e rispetto religioso. Il "sacro ulivo" fu il solo a sopravvivere all'incendio persiano di Atene. I romani usarono il nettare dell'oliva non solo per l'alimentazione ma anche per la cosmesi, la medicina, e per l'illuminazione. Grande produzione e grande consumo all'epoca. Così pure nel medioevo quando bollente veniva scaricato sui nemici intenti a risalire le mura difensive di paesi e città.

Fu così che la coltivazione e la cura per questa pianta proseguì nei secoli diffondendosi ulteriormente e consolidandosi al punto che oggi è difficile pensare ad una zona mediterranea ove non sia presente l'ulivo, che la botanica definisce *Olea europea* che ben si adatta a diversi tipi di terreno, purché si tratti di zone temperate ed asciutte, resistenti in misura elevata alla siccità.

Non entro nel merito delle tante varietà dell'ulivo e dei suoi frutti: il leccino, la carboncella, il pendolino, la rosciola, la coratina, la ogliarola barese e messinese, le olive ascolane, la santagostino, la nocellara, l'oliva di Cerignola, etc...

E tanto ci sarebbe da dire sul pregiato legno che ci dà l'albero, e sulla raccolta delle olive, sul frantoio e sui vari tipi di olio, extravergine, vergine, di sansa etc...

Voglio chiudere ritornando ai versi di mio padre a proposito dei tre buoni regali di Dio: l'olio, l'acqua ed il vino si integrano e si intrecciano nella vita della nostra umanità in maniera indissolubile, mischiando dolore e gioia:

- L'acqua trasparente ci dà vita, è vita, diventa madre e fede, mari e fiumi, sorgenti e torrenti, ma l'acqua a volte si oscura e s'infuria di una forza tremenda e devastatrice.

- Il vino rosso rubino o giallo paglierino ci regala energia e allegria solo se usato con moderazione, altrimenti sono dolori!

- L'olio invece è prevalentemente benessere e felicità. Ci ricorda il dolore solo quando ci accompagna, come liquido santo (s'ozu santu) verso l'eterno riposo inondandoci di un dolore e di una sofferenza, che poi verranno ripagati nella fede, per la perdita dei nostri cari.

Tre regali preziosi e fra di loro il più prezioso per me, ritorna ad essere quello di un tempo, quello dei miei ricordi.

Antonio Maria Masia

(Testo contenuto nell'opera di A.M. Masia "Antiga Limba" Ediz. Nemapress 2019)



Luras-Tempio

l'Ulivo di 4000 anni: 14/15 mt d'altezza, 4 mt di diametro e 12 di circonferenza



Desideriamo ricordare ai nostri Soci 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.

Le attività del primo semestre 2021

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

Al momento in cui andiamo in stampa, le disposizioni di legge e l'andamento ancora preoccupante della pandemia da Covid-19 ci costringono a tenere chiusa la sede di via dello Scalo San Lorenzo.

Per continuare, comunque, ad offrire agli associati una serie di incontri ed approfondimenti sui temi micologici, botanici, naturalistici, stiamo valutando la possibilità di effettuare *on line* le conferenze in argomento, con l'uso della piattaforma *Zoom*, già felicemente sperimentata per il corso di formazione micologica tenutosi a novembre. Tali eventi verranno tempestivamente comunicati mediante posta elettronica.

I nostri corsi

18-20-22-25-27-29 gennaio 2021: corso di formazione micologica per conseguire l'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei nel Lazio (L.R. 32 del 5/8/1998). Si svolgerà *on line* con l'utilizzazione della piattaforma *Zoom*.

Prenotazioni e informazioni scrivendo a segreteria@nuovamicologia.eu.

Per ulteriori informazioni telefonare al numero 3497389191 (Antonio Mallozzi).

Stiamo valutando, nel caso non si potesse riprendere la formazione in sede, la possibilità di svolgere *on line* anche i nostri corsi di botanica e sulle erbe spontanee commestibili.

Le nostre escursioni

L'emergenza sanitaria, non consente lo svolgimento in piena sicurezza delle attività all'aperto, soprattutto per il rischio di assembramento; la speranza è che la situazione migliori e permetta l'organizzazione di eventi ormai consolidati, come escursioni didattiche, week end micologici e botanici, iniziative culturali, convegno micologico alpino, ecc.

In linea di massima cercheremo di realizzare i principali eventi già individuati per il primo semestre 2020, con particolare riferimento ai due week end (quello botanico a Viterbo) e alla settimana in Sardegna.

Conferme e dettagli verranno comunicati mediante le consuete newsletter.





Nuova Micologia – Associazione di Studi Micologici – onlus

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

Sede legale: via Cesare Brandi 14/F3 – 00133 Roma

Codice fiscale: **97138630583**

web: **www.nuovamicologia.eu**

e-mail: **segreteria@nuovamicologia.eu – nuovamicologia@pec.it**

tel. **375 6177361**

SOCIAL NETWORK

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

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

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

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

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

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

IT82K0760103200000016519043

Quote associative annuali per il 2021.

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

Rinnovo ordinario (soci 2020)..... € 30,00

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 VENTUNO – Primo semestre 2021

Comitato di redazione: Ivan Meloni (coordinatore),
Antonio Lavagno, Antonella Messina, Andrea Traversi
Disegni di Antonio Spada

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

ivanoemeloni@hotmail.it

