

Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia



Numero 29

Primo semestre 2025

INDICE	pag.
Editoriale	3
<i>Naturalmente ... FUNGHI</i>	
<i>Agaricus crocodilinus</i>	4
<i>Daedalea quercina</i>	6
<i>Tuber macrosporum</i>	10
Viaggio in Sardegna 2024	12
Convegno per la flora micologica alpina a Monclassico	16
I funghi e il bosco – XXII Mostra micologica	18
Schede: Le erbe dei nostri campi, <i>Chenopodium album</i>	20
L'angolo delle ricette	21
<i>Dittrichia viscosa</i>	22
Come eravamo	23
Ospiti illustri: Marco Buttu	24
Le attività del secondo semestre 2024	
Lunedì al circolo	27
Corsi di formazione	28
Escursioni didattiche	28



In prima di copertina:

Amanita pantherina (DC.) Krombh.

Specie tossica molto diffusa nei nostri boschi, può essere confusa dai meno accorti con l'*Amanita rubescens*, invece commestibile dopo prolungata cottura. *Amanita pantherina*, se ingerita, è responsabile della sindrome "panterinica" che interessa principalmente il sistema nervoso.



In ultima di copertina:

Crocus vernus (L.) Hill

Dettaglio della foto "Coppe gelato" di Enzo Ferri, in concorso nella sezione botanica del 2022. *Zafferano maggiore* è il nome comune della specie spontanea, mentre *Crocus sativus* è la specie coltivata dalla quale si ottiene la preziosa spezia costituita dagli stigmi del fiore.

Care amiche e cari amici,

il secondo semestre del 2024 è stato abbastanza pieno di attività, che brevemente riassumo.

- Settimana micologica nel Trentino a Monclassico, frazione di Dimaro-Folgarida (TN), in Val di Sole, dal 31 agosto al 7 settembre.
- Due corsi in sede per il rilascio del patentino per la raccolta funghi, in settembre e in novembre, con una buona partecipazione.
- Un altro corso per il patentino effettuato online in dicembre, molto apprezzato dai fruitori.
- Week end micologico a Monteluco di Spoleto, in Umbria, dal 18 al 20 ottobre.
- Mostra micologica il 9 e 10 novembre nei locali della parrocchia di San Gerardo Maiella, con un buon numero di visitatori e ben 474 specie fungine esposte, un successo straordinario.
- Due conversazioni in sede tenute dal nostro micologo Matteo Bevilacqua, il 7 ottobre su "Cisto e corbezzolo in micologia" e il 14 ottobre su "Sezione Phalloideae del genere Amanita nel mondo".
- Escursioni didattiche per funghi (il 21 settembre a Campaegli, il 28 settembre a Collegiove, il 5 ottobre a Tolfa, il 12 ottobre ad Oriolo Romano, il 27 ottobre ad Oricola).
- Escursione didattica per erbe il 26 ottobre nella Riserva della Marcigliana.

Purtroppo abbiamo dovuto annullare per motivi vari alcune conversazioni (due sul genere *Russula* e un *AperiErbe*), il Corso di Microscopia in dicembre (annullato per il basso numero di iscritti) e le escursioni per funghi previste successivamente alla Mostra micologica, annullate a causa della siccità.

L'appuntamento più importante di fine anno, il Pranzo di Natale, si è svolto molto bene il 14 dicembre, a base di pesce, con una ottima partecipazione, il consueto scambio di piccoli regali anonimi estratti a sorte e lo scambio degli auguri per le festività, in un'atmosfera di grande serenità e amicizia.

Per il primo semestre 2025 abbiamo in programma numerose iniziative, di cui elenco le più importanti:

- Corso "Le Buone Erbe Alimentari" nei giorni 13-20-27 marzo presso UnAR, via Ulisse Aldrovandi 16, tenuto dal sottoscritto e da Susanna Coen.
- Lezioni di approfondimento su "Il Fiore" in tre presentazioni tenute dal sottoscritto.
- Lezioni di approfondimento sul genere *Russula* in due presentazioni tenute dal nostro micologo Enzo Ferri.
- *AperiErbe* a cura del nostro espertissimo Renato Lotti.
- Gestione del Concorso fotografico a cura del nostro Antonio Lavagno.
- Weekend botanico nei giorni 4-5-6 aprile.
- Weekend micologico in Abruzzo, comunque da precisare.

Ovviamente si faranno le consuete conferenze del lunedì su argomenti micologici, botanici e di cultura varia e le escursioni, speriamo numerose, a carattere micologico e botanico. Faremo certamente altri corsi per il rilascio del patentino per la raccolta dei funghi, sia online che in presenza nella nostra sede. In conclusione, la nostra Associazione Nuova Micologia è viva, partecipata e continua a crescere. Un cordiale saluto a voi tutti.

Amedeo Schipani



Naturalmente... FUNGHI

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

Agaricus crocodilinus Murril

Nome attuale:

Agaricus crocodilinus Murril

Sinonimi:

Agaricus urinascens (Jul. Schäff. & F.H. Møller) Singer

Agaricus albertii Bon

Sistematica

Regno Fungi

Divisione Basidiomycota

Classe Agaricomycetes

Ordine Agaricales

Famiglia Agaricaceae

Genere *Agaricus*

Specie *Agaricus crocodilinus*



Descrizione

Cappello molto carnoso che può superare i 20 cm di diametro; dapprima emisferico, poi convesso, alla fine spianato, con orlo a lungo involuto. Le colorazioni sono inizialmente biancastre, poi crema a maturità; la cuticola si

dissocia in vistose squame; le lamelle sono libere, fitte, rosate solo in gioventù, ma presto bruno-nerastre, con filo chiaro; il gambo è corto, sodo, grosso, di colore bianco, con evidenti fioccosità e squame al di sotto dell'anello; l'anello è supero, ampio, biancastro con dentature poco marcate nella parte inferiore; la carne è soda, bianca, con sapore gradevole e odore di mandorle amare



nel fungo giovane che diventa sgradevole di urina in vecchiaia. Cresce copiosamente nei prati e pascoli montani nei famosi “cerchi delle streghe”, occasionalmente anche in collina. Ottimo commestibile.

Osservazioni

Agaricus crocodilinus è una specie ben caratterizzata per il portamento tozzo, l'ambiente di crescita e la stazza imponente. *Agaricus litoralis* cresce negli stessi habitat ma ha dimensioni minori, anello liscio e portamento più slanciato. Nei prati collinari/montani nello stesso periodo cresce anche *Agaricus arvensis*, che ha carne ingiallente con odore gradevole, anisato, gambo liscio e anello con tipica ruota dentata nella faccia inferiore.

Agaricus crocodilinus è apprezzato e ricercato in molte zone, dove è conosciuto con il nome popolare di “Turino”.

Enzo Ferri



Bibliografia

PARRA SÁNCHEZ L.A., 2013. *Agaricus* L., *Allopsalliota* Nauta & Bas. *Fungi Europæi*. Vol 2. Alassio (SV): Ed. Candusso

Atlante fotografico dei funghi d'Italia. A.M.B Fondazione Centro Studi Micologici (Trento)

***Daedalea quercina* (L.) Pers. nom. sanct. (1801)**



Daedalea quercina (foto F.G. La Rosa)

Ritorniano, ancora una volta, nel meraviglioso ed intricante mondo dei funghi lignicoli, ovvero quelli che sono soliti crescere in associazione a colture arboree vive o in fase di degradazione. *Daedalea quercina*, protagonista del presente contributo è un fungo dalla conformazione imeniale particolare che è possibile, considerata la sua forma di crescita pluriennale, trovare nel bosco, associato a colture arboree di *Quercus* s.l., ma non solo, durante

tutto l'arco dell'anno. Tipica specie fungina a doppia forma nutrizionale: parassitica e saprotrofica, risulta facilmente identificabile, anche da parte dei meno esperti, per la particolare conformazione labirintiforme ⁽¹⁾ della sua superficie fertile. Viene inserita nel gruppo informale dei Polipori.

I Polipori - tratto da Miceli & Di Vincenzo (2020: 9-18)

Denominazione informale riferita ad un raggruppamento di comodo estremamente eterogeneo e polifiletico (quando le specie inserite nel gruppo non discendono da un unico antenato) che ospita specie fungine caratterizzate da imenoforo a tubuli non asportabile dalla carne soprastante con la quale forma un insieme strettamente omogeneo.

I pori, a seconda delle varie specie, possono essere di forma regolare, arrotondata o irregolare e più o meno allungata. Nel gruppo trovano posto tanto basidiomi privi di gambo (sessili) quanto muniti di gambo (stipitati); il gambo, in questo caso, può essere posizionato centralmente o lateralmente [Boccardo et al., 2008; Miceli e Di Vincenzo, 2020].



Daedalea quercina (foto A. Miceli)

Genere *Daedalea* Pers. nom. sanct.

Syn. meth. fung. (Göttingen) 2: 500 (1801)

Autore sanzionante: E.M. Fries, Syst. mycol. 1: 331 (1821)

Al Genere, la cui specie tipo è *Daedalea quercina*, appartengono basidiomi pluriennali, di medio-grandi dimensioni, muniti di cappello e privi di gambo (sessili), a forma di mensola semicircolare, agenti di carie bruna che presentano le seguenti caratteristiche:

Superficie sterile liscia, feltrata, solcata, glabra o vellutata, concentricamente zonata.

Superficie fertile irregolarmente poroide con pori ad andamento labirintiforme molto evidente.

Contesto relativamente spesso, bruno, inizialmente duro, tenace, poi quando secco molto leggero, suberoso.

Habitat

su latifoglie in forma parassitica o saprotrofica.

Commestibilità

NON commestibile.

Daedalea quercina (L.) Pers.

Syn. meth. fung. (Göttingen) 2: 500 (1801)

Accentazione: *Daedàlea quercina*

Basionimo: *Agaricus quercinus* L. 1753 *nom. sanct.*

Autore sanzionante: E.M. Fries, Syst. mycol. 1: 333 (1821)

Posizione sistematica: Classe *Basidiomycetes*, Ordine *Polyporales*, Famiglia *Fomitopsidaceae*; Genere *Daedalea*.

Etimologia: *Daedalea* dal greco δαιδάλεος (*daidàleos*) = *dedalo* con espresso riferimento alla conformazione labirintiforme della zona imeniale; *quercina* dal latino *quercus* = *quercia* con riferimento al tipico habitat di crescita.

Sinonimi principali: *Agaricus labyrinthiformis* Hoffm. (1789); *Merulius quercinus* (L.) Pers. (1794); *Daedalea nigricans* Pers. (1801); *Daedalea inzengae* Fr. (1869); *Antrodia hexagonoides* (Fr.) P. Karst. (1879); *Lenzites quercinus* (L.) P. Karst. (1888); *Daedaleites quercinus* (L.) Mesch. (1892); *Trametes quercina* (L.) Pilát (1939).

Nomi dialettali: Funcia di quercia [Bonazzi, 2003]; Func'i i cerza [Buda, 2017] (nomi dialettali in uso nel territorio siciliano).

Descrizione macroscopica

Basidiocarpo di medio-grandi dimensioni, a crescita lignicola, sessile (privo di gambo), aderente al substrato di crescita, con forma di mensola semicircolare ed irregolare, a crescita singola o in forma sovrapposta. **Superficie**

sterile irregolare, ondulata, concentricamente zonata, gibbosa, inizialmente feltrata poi, negli esemplari maturi, glabra, nodulosa, solcata, opaca; colore variabile da grigio-grigiastro a grigio-bruno, bruno-ocraceo, bruno-rossiccio; margine assottigliato, ottuso, ondulato e leggermente lobato, di colore bianco-biancastro, beige negli esemplari giovani, scurente negli esemplari maturi. **Superficie fertile** a tubuli monostratificati inizialmente



Daedalea quercina (Foto F.G. La Rosa)

di colore ocraceo poi, verso la maturazione, ocra-ruggine più o meno intenso; pori molto irregolari, ampi, da poroidi fino a sinuoso-dedaleiforme fino a lamelliforme-anastomosati, colore inizialmente beige-ocraceo chiaro, poi più scuri. **Spore in massa** bianco-biancastre. **Contesto** omogeneo, zonato, tenace,

duro, di colore bruno-ocraceo, negli esemplari essiccati assume una consistenza suberosa e molto leggera. Odore gradevole; sapore amarognolo.

Habitat

Cresce in forma singola o ad esemplari sovrapposti, imbricati, prevalentemente su ceppaie o su trochi viventi di latifoglie del Genere *Quercus* ma anche su *Castanea* e *Populus* viene anche rinvenuto su rami secchi, morti, ma ancora attaccati alla pianta vivente, o su legname messo in opera e lavorato. Abbastanza diffuso e rinvenibile tutto l'anno. È agente di carie bruna ⁽²⁾.

Commestibilità: NON commestibile.

Caratteri differenziali

Facilmente distinguibile per i pori che si presentano molto grandi, di colore bianco-biancastro e, in particolare, per la loro forma allungata, labirintiforme; per la consistenza legnosa della carne che a carpoforo essiccato diviene molto leggera e suberosa.

Specie simili

Daedaleopsis confragosa (Bolton : Fr.) J. Schröt. (1888)

È la specie che per la similarità della zona imeniale presenta una maggiore somiglianza. Differisce per le dimensioni minori dei singoli basidiomi e per l'aspetto quasi laccato degli stessi; per la conformazione dei pori oblungi, angolosi, irregolari, inizialmente bianchi poi ocracei e viranti al tocco al fulvo-rossastro; per la diversa conformazione delle spore e di altri caratteri microscopici.

1) **Labirintiforme** con andamento tortuoso e contornato che ricorda lo sviluppo contorto di un labirinto. In micologia utilizzato per definire l'andamento tortuoso della zona imeniale di alcuni polipori (es. *Daedalea quercina*).

2) **Carie bruna** o *Carie cubica* - tratto da Miceli e Di Vincenzo (2020: 9-18)
si manifesta quando il fungo parassita che attacca la specie arborea utilizza, per il suo nutrimento, esclusivamente la cellulosa che deteriorandosi perde di consistenza assumendo un colore più scuro, tendente al bruno-brunastro fessurandosi, al contempo, in piccole zone a forma di parallelepipedo o di cubo derivandone, per tali motivi, la denominazione di carie bruna o carie cubica. Tra le specie fungine più comuni agenti di carie bruna ricordiamo: *Laetiporus sulphureus*, *Piptoporus betulinus*, *Phaeolus schweinitzii*, *Fomitopsis pinicola*, *Fomitopsis iberica*.. [Goidànich G., 1975; AMINT; Miceli & Di Vincenzo, 2020].

Angelo Miceli



Daedalea quercina (foto A. Miceli)

Bibliografia

- Bernicchia Annarosa, 2005: Polyporaceae s.l.. Edizioni Candusso, Alassio (SV). I
- Bernicchia Annarosa, Sergio Pérez Gorjón, 2020: Polypores of the Mediterranean Region. Romar Edizioni, Segrate Milano. I
- Bertinara Giorgio, Tizzoni Renato, Zorio Piero, 2020: Atlante dei funghi del Biellese. E20ProgettiEditore. Biella. I
- Boccardo Fabrizio, Traverso Mido, Vizzini Alfredo, Zotti Mirca, 2008: Funghi d'Italia. Ristampa 2013. Edit. Zanichelli, Bologna. I
- Bonazzi Ulderico, 2003: Dizionario dei nomi volgari e dialettali dei funghi in Italia e nel Canton Ticino. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Trento. I
- Buda Andrea, 2011: I Funghi degli Iblei. Vol. 1. A.M.B. Gruppo di Siracusa. Siracusa. I
- Buda Andrea, 2017: I Funghi degli Iblei. Vol. 2. A.M.B. Gruppo di Siracusa. Siracusa. I
- Goidànich Gabriele, 1975: Manuale di patologia vegetale. Vol. II, Edizioni Agricole, Bologna. I
- Consiglio Giovanni, Papetti Carlo, 2003: Atlante Fotografico dei Funghi d'Italia, Vol. 2 (prima ristampa). A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Trento. I
- Miceli Angelo, Di Vincenzo Carmelo, 2020: Fomitopsis iberica, primo ritrovamento nel terriorio messinese. Il Fungo, periodico del Gruppo Micologico e Naturalistico "R. Franchi", anno XXXVIII n. 1: 9 – 18. Reggio Emilia. I
- Oppicelli Nicolò, 2020: Funghi in Italia. Erredi Grafiche Editoriali. Genova. I

Sitografia

- Acta Plantarum (ultima consultazione, maggio 2021) 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, maggio 2021): Carie Bruna o carie cubica:
- <http://www.funghiemicologia.com/phpBB3/viewtopic.php?t=18245>
- IF (ultima consultazione, maggio 2021): Indexfungorum database. www.indexfungorum.org
- MB (ultima consultazione, maggio 2021): Mycobank database. Fungal databases, Nomenclature e Special Banks. www.mycobank.org
- MicologiaMessinese (ultima consultazione, maggio 2021): www.micologiamessinese.it

---ooOoo---



Servizio ai Soci. Desideriamo ricordare che presso la sede è possibile acquistare libri micologici e botanici, tra i più apprezzati e prestigiosi nel panorama divulgativo e scientifico del settore, a prezzi inferiori a quelli di copertina. Info: Fausto Marino Museo 3383654652 e Andrea Traversi 3395204826.

***Tuber Macrosporum* Vittad**

Una delle nove specie di tartufi che possiamo raccogliere.

La legge nazionale sui tartufi n.752 del 1985 annovera tra le 9 specie di tartufi che si possono raccogliere e commercializzare il *Tuber macrosporum*. In realtà si tratta di un tartufo poco frequente rispetto alle altre specie ma che chi lo cava ne elogia le proprietà.

In effetti ricorda il *Tuber magnatum*, il famoso tartufo bianco, il più ricercato e costoso fungo che esista al mondo con il quale condivide lo stesso habitat di crescita, probabile motivo per il quale le due specie di tartufo hanno delle similitudini sensoriali.

Il nome macrosporum deriva dal fatto che questo tartufo presenta delle spore di dimensioni notevoli 40-80 x 30-55 µm rispetto alle altre specie di tartufo come ad esempio quelle del *Tuber aestivum* che misurano 18-41 x 14-32 µm.

L'habitat nello specifico è lungo i corsi d'acqua, negli impluvi, in cui si è sviluppata un'abbondante vegetazione arbustiva che garantisce una copertura totale del suolo. Ha bisogno quindi di una certa umidità del suolo e di ombreggiamento in quanto inizia a maturare nei mesi ancora siccitosi di fine estate. L'altitudine va dai 200m ai 700m sul livello del mare in terreni argillosi o argillosi-limosi, poveri di scheletro con pH neutro o subalcalino.

Le piante simbionti sono numerose: roverella, cerro, carpino nero, pioppo bianco, pioppo nero, salicone e salice bianco. E' presente in Italia, Francia, Gran Bretagna, Germania ed in Svizzera.

La raccolta secondo la legge regionale Lazio n.82/88, in linea con le altre leggi regionali, può essere effettuata dal 1° settembre al 31 dicembre.

Classificazione scientifica

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



Descrizione della specie:

Caratteri macroscopici

Ascocarpi: 2-7 cm di Ø
ipogei rotondeggianti con qualche gibbosità;

Peridio: di colore bruno scuro e persino nerastro con verruche piccole e depresse, tali da conferire un aspetto quasi liscio;

Gleba: color bruno con sfumature porpora con venature sterili bianche, tortuose e vene fertili grigiastre;

odore: leggermente agliaceo.

Caratteri microscopici

Aschi: subglobosi con breve peducolo misurano 90-120 x 70-80 µm contenenti da 1 a 3 spore;
Spore: ellissoidali di colore bruno-rossastro che misurano 40-80 x 30-55 µm



Asco e spore

E' un tartufo che potrebbe essere coltivato anche se ad oggi le tartufigaie realizzate sono davvero poche. I primi tentativi di coltivazione risalgono al 1996 in cui fu realizzato un impianto in provincia di Brescia con 70 piante di nocciolo, carpino nero e carpino bianco in un terreno a 180m s.l.m. situato in un fondovalle con esposizione Nord-Est. Al fine di creare un buon ombreggiamento il sesto d'impianto è stato 3m tra le file e 2m sulla fila. La produzione è iniziata dopo 5 anni dalla messa a dimora ma solo dopo 10 anni con l'ombreggiamento che aveva raggiunto la totalità dell'impianto diede inizio ad una produzione di circa 3,5kg (Vezzola V., 2008).

Oggi in alcuni vivai è possibile acquistare piantine micorrizate con il *Tuber macrosporum* sebbene l'interesse commerciale non sia mai decollato ma che, a fronte di una produzione consistente, avrebbe tangibili risultati visto anche il vantaggio che possiede questo tartufo di conservarsi per periodi più lunghi rispetto alle altre specie.

Bibliografia e sitografia

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

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

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

Vezzola V., 2005. Primi risultati produttivi con piante micorrizate da *T.macrosporum* Vittad. Atti "seminario sullo stato attuale della tartufigicoltura italiana". Spoleto 21 febbraio 2004.

Vezzola V. 2008. La coltivazione di *Tuber macrosporum* Vittad. Atti 3°congresso internazionale di Spoleto sul tartufo.

Michele Caputo

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

---ooOoo---

Il **Concorso fotografico 2024**, il cui limite di tempo per la consegna delle opere era fissato al 31 dicembre 2024, è stato prorogato a tutto il primo semestre 2025. Pertanto il nuovo termine di consegna delle foto è fissato al **30 giugno 2025**. La premiazione si svolgerà a settembre. Il bando di concorso è pubblicato sul nostro sito internet.

VIAGGIO IN SARDEGNA 2024

“Isole di Mare, di Terra e di Genti dell'Isola Sarda”

Ebbene sì, lo ammettiamo: abbiamo contratto il “Mal di Sardegna”! Per molti di noi, con la regia di Ivan Meloni e della Galusé di Marco Sulis, è la quarta esperienza e non ci sembra di averne ancora abbastanza di quest'Isola. Un'Isola dove si sceglie di andare e non dove ci si capita per caso.

Grande il piacere di riunirci in 42 nel Porto di Civitavecchia, imbarcarci, sbarcare a Olbia e iniziare questo viaggio, pronti per una passeggiata a Porto Aranci (i Ranci, in sardo gallurese i granchi! e non le Arance...) per ‘sgranchirci’ tra le case dei pescatori nel diffuso profumo del mirto in fiore e del gelsomino indiano. Il bel lungomare è adorno di sculture moderne: quelle ‘sonore’ di Pinuccio Sciola e le grandi vele bianche dove scattiamo la nostra prima foto di gruppo. Proseguendo raggiungiamo la fascinosa Porto Rotondo, realizzata a partire dagli anni 60 e meta di vip. Il nostro “storico” autista Mario Coscione ci guida per la via del Molo con la caratteristica pavimentazione musiva a pesci, e in cima ad una scalinata ecco la chiesa di San Lorenzo, ‘plasmata’ nel granito da Andrea Cascella, così come la sferica croce megalitica che in molti spontaneamente si sentono di abbracciare.

Raggiungiamo quindi l'albergo Micalòsu a Cannigione, con vista mozzafiato sul golfo e su Caprera. A pranzo apprezziamo i ravioli dal sorprendente gusto leggermente dolce della ricotta, il misto di maialino e agnello e *seadas* a completare; si festeggia anche il novello nonno Bruno per la nascita della piccola Leda. Nel pomeriggio una passeggiata a Porto Cervo ci fa apprezzare ancora di più i luoghi: è il 1962, quando il principe Karim Aga Khan IV, soggiogato dalla bellezza di questo tratto di costa, intuisce le sue potenzialità turistiche e inventa, con lo scenografo svizzero-francese Jacques Couelle, gli architetti Vietti, Satta e Busiri Vici “la Costa Smeralda” con una particolare attenzione a stili e qualità costruttive in armonia con la natura sarda.

Un ventilato mercoledì è dedicato all'arcipelago della Maddalena: prima sosta all'isola di Santa Maria per la passeggiata al vecchio faro e il primo bagno nel mare dai riflessi cobalto, indaco e turchino. Dopo le saporite penne e le squisite “*pardulas*” (gentile omaggio di Marco e Ivan) divorate con appetito in barca, ci aspetta Spargi e soprattutto l'incontro ravvicinato di Mariella con un dispettoso, ma simpaticissimo cinghiale che le contende lo zainetto e che alla fine si accontenta di una t-shirt. La giornata si completa con una bella passeggiata nella storica cittadina di La Maddalena.



Ivan ci preannuncia un giovedì “sacro profano” nella regione dell'Anglona. Nel trasferimento, oltre una presentazione da parte di Antonio Lavagno e di Ivan delle finalità e delle attività

delle due Associazioni NUOVA MICOLOGIA e IL GREMIO che hanno fattivamente operato per la realizzazione di questo Viaggio, abbiamo l'opportunità di ascoltare le esperienze di volontariato di Costantino Macari con la “Protezione Civile”, di Pietro Brusco con la onlus “Peter Pan”, di Walter Deitingher

con l'a.p.s. "ATDAL over 40" e di Silvia Montagna con il FAI.

A mezza mattina raggiungiamo Perugas per visitare il MAP (Museo Archeologico Paleobotanico); passeggiamo tra i fossili vegetali di una foresta pietrificata circa 100.000 anni fa. Accolti dalle competenti ragazze della Coop. "Sa Rundine" che gestisce il Museo e dall'Assessore del Comune Andrea Cossu, una ricca tavola imbandita di ogni prelibatezza cattura subito l'attenzione di tutti: varietà di formaggi, pane "carasau" e salamini; e poi i tipici dolci sardi con gli amaretti, vini e liquorini. E sono appena le 10.30! Visitiamo quindi le sale del Museo e abbiamo l'emozionante incontro con la Dea Madre, una preziosa statuina (V millennio a.C.) raffigurante una prosperosa madre con neonato, curatissima con le sue trecchine e copricapo a turbante. Ci spostiamo nella chiesa di S. Maria degli Angeli e rimaniamo davvero estasiati davanti al grande Retablo di San Giorgio (8,40 metri x 6,60 mt.) di ignoto artista sardo del XVI sec., pala di altare in stile gotico aragonese, in legno e oro dedicata ai misteri del rosario e al cavaliere che libera la donzella dal drago. Visitiamo quindi il misterico e ancora perfetto Pozzo Sacro del Predio (fondo) Canopoli (fine II millennio a.C.) realizzato a secco con massi in calcare perfettamente squadrate e bugne, probabilmente per riti sacrificali connessi con il culto delle acque sotto il sole e la luna degli equinozi. Il pranzo è nella vicina località di Saccargia dove ci attende anche la visita dell'imponente, solitaria e importante Basilica della SS. Trinità (XII sec) dal



riconoscibile stile romanico pisano, per l'alternanza di pietre di chiaro calcare e scuro basalto.

Ci spostiamo quindi a Porto Torres e sul lungomare di Balai, tra tamerici dai rigogliosi fiori rosa, assistiamo alla piacevole improvvisazione tra Renato Lotti (sola voce) e Luciano Zonetti (solo flauto) e ci si prepara per la cena e il pernottamento nel già collaudato e ottimo hotel Libyssonis.

E' una esperienza completamente diversa quella che ci attende venerdì nel Parco Nazionale dell'Isola dell'Asinara, a bordo di fuoristrada 4x4, e che ci riserva una grande biodiversità - oltre 700 specie vegetali alcune rare e minacciate come il fiordaliso spinoso, la buglossa strisciante, l'astragalo e minuscole margherite - si nota invece l'inspiegabile assenza del mirto e del corbezzolo, mentre predominano il lentisco e la rossa, ma spoglia, euforbia dendroide; immersi nel sentore quasi inebriante di elicriso, abbiamo incontri ravvicinati con i famosi asinelli albini dell'isola.

L'Asinara era inavvicinabile sino a non molto tempo fa! È molto coinvolgente il racconto che la nostra guida ci fa dell'allontanamento coatto nel 1855 dei circa 500 pastori e pescatori che ci abitavano per destinare l'isola a stazione sanitaria di quarantena, per diventare poi prigionieri di 25.000 soldati austro-ungarici durante la prima guerra mondiale e infine carcere duro e di massima sicurezza.

Sabato, con un balzo indietro a molto tempo prima dell'età del rame e dei

nuraghi, raggiungiamo l'unica ziqqurat in Europa e nel Mediterraneo scoperta e scavata nel 1952 a Monte d'Accoddi nei possedimenti della famiglia Segni (quella di Antonio, l'ex presidente della Repubblica) sotto un piccolo colle. Risalente a 6000 anni fa, non ha relazioni dirette con templi coevi; i carotaggi dalla sommità escludono la funzione funebre e, anche per la presenza di un tipico "menhir" granitico, si decise per la natura sacra, destinata al culto della fertilità (la Madre Terra) e con l'ipotesi di un sacello alla sommità, punto di incontro tra Uomo e Divinità. Due grandi pietre tonde portate in situ ai piedi del monumento richiamano il Sole e la Luna, ma suscitano anche ilarità tra i maliziosetti "fomentati" dal solito Edoardo.

È una giornata molto calda e la visita del sito preistorico delle Domus de Janas, Case delle Fate, di Anghelu Ruju si presenta impegnativa. Un complesso di grotticelle sepolcrali per i defunti scavate nella roccia arenaria con due tipologie di accesso, angusto a pozzetto o a "dromos" a cielo aperto.

In serata raggiungiamo Arborea e il familiare hotel Le Torri. Passiamo di nuovo davanti alla maestosa Idrovora di Sassu e ci fermiamo per qualche foto. Renato Lotti ci ricorda che è l'unico manufatto della cittadina (ideato dall'architetto sardo Flavio Scano) in forme moderniste e futuristiche; un'opera citatissima nei manuali di architettura razionalista.

Per l'escursione nella Barbagia del Mandrolisai di domenica, ci attendono un paio di ore di bus fortunatamente allietate dal simpatico Edoardo Corazza con sonetti, citazioni e suoi più o meno frizzanti versi. Lo scenario cambia bruscamente: non si vede più il mare, superiamo i vigneti del Mandrolisai, ci immergiamo nei castagneti e intravediamo le cime che d'inverno arrivano ad imbiancarsi. Raggiungiamo Aritzo arroccato a 800 mt nelle pendici del Gennargentu e sede dell'industria della neve fino agli inizi del XX sec., con case di montagna a tetti spioventi e dalle caratteristiche balconate in legno. Ci aspetta Checco che lo scorso anno ci fece scoprire Cagliari e ora, nel suo paese natio, presenta il suo collaudato e vincente progetto per un "turismo" segnato dal coinvolgimento del "vicinato" e della "famiglia", per farci vivere quasi da protagonisti le tradizioni, gli usi e i costumi del luogo. Camminiamo nelle belle stradine e visitiamo le carceri spagnole di "Sa Bovida". Ci colpiscono le celle destinate alle donne (alle cosiddette Bruxe) per l'accusa prevalente di "stregoneria" in quanto donne che conoscevano l'antica arte di saper curare malattie e ferite con le erbe e "segreti" riti magico-religiosi. Alla bruxa più famosa, Antonia Usay, è dedicato un bel murale. Interessante anche il museo del castagno e dell'intaglio del legno per creare le caratteristiche cassapanche. Ora ci attende mamma Vittoria che ci mette alla prova per fare il pane e, ma con scarsi risultati, i culurgiones, quei piccoli scrigni di sfoglia sottile a forma di spiga che nascondono una crema di patate e fiscidu. Ma tra ricco antipasto con squisito pecorino alle noci, prosciutto e verdure, ottimi ravioli, cinghiale, torte semifredde, di certo non abbiamo corso rischi di digiuno; il tutto annaffiato generosamente con "Su connottu", l'ottimo e generoso vino del Mandrolisai.

La sorpresa finale è stata assistere in piazza - dedicata al poeta bandito Bachis Sulis - alla produzione, rigorosamente manuale, di *Sa Carapigna*, l'ottimo sorbetto di limone, allietati da organetto e "ballu tundu" nella tipica tradizionale veste sarda. Insomma, come promesso da Ivan, Marco e Checco, a "Casa della

Nonna” siamo stati ospiti, protagonisti e attori in una indimenticabile esperienza che ha coinvolto tutti e cinque sensi.

Nel tardo pomeriggio, cibo per la mente ad Atzara: nel centro del paese si trova dal 2000 il museo d'Arte Moderna e Contemporanea “Antonio Ortiz Echague”, nato da un'idea del noto pittore sardo Antonio Corrigo e dall'esigenza di trovare una giusta collocazione alla storia dei pittori, particolarmente spagnoli, che nei

primi del '900 frequentarono Atzara trasformandolo in vivace punto d'incontro artistico e laboratorio di stili pittorici grazie, soprattutto, all'artista spagnolo Antonio Ortiz Echague. Nel museo ci immergiamo nel fermento artistico che si è creato intorno al pittore e che è ben documentato con opere che ci incuriosiscono: affascinati dalla felice potenza cromatica del Corrigo (es: Funerali di un socialista o l'Ardia di Sedilo); e poi le opere di Ortiz, Libero Meledina, Sisinnio Usai, Pietro Antonio Manca e Costantino Spada; in molti, poi, ci perdiamo nei lavori onirici, surreali e allegorici, di Giuseppe Bosich.



Lunedì ci dirigiamo un po' mestamente verso Olbia, sostando ad Abbasanta per visitare l'importantissimo sito (2000-1500 a.C.) del ben conservato Nuraghe Losa (sa losa, lapide) alto circa 20 metri, dalla regolare base triangolare con vertici smussati dalle torri; una rampa a spirale porta dalla sala superiore sul tetto - dove Bruno Caporaletti immortalava un bel 'boccione maggiore' - dal quale si osserva la vicina necropoli, punteggiata da asciutte e severe ferule.

Un tripudio di sapori tutti “sardi” ci attende, tra Budoni e Posada, nell'agriturismo “Guparza”: melanzane, purpedda, trippa, ravioli, maialino e per finire seadas, mirto, fil'e ferru e caffè. L'eccellente spettacolo musicale (ultima sorpresa riservatoci da Ivan prima d'andare ad Olbia per l'imbarco) del trio “Antigas Serenadas” ci regala il migliore repertorio della musicalità sarda.

Anche questa volta le giornate sono state intense per stimoli, emozioni, nuove conoscenze e il ritrovarsi: aspettative storico-artistiche adeguatamente soddisfatte per gli amici e soci del GREMIO dei Sardi in Roma, così come quelle naturalistiche per i soci di NUOVA MICOLOGIA (Studi Scientifici Micologici, Botanici e Ambientali) e come ben sottolinea Giovanni Tesone, non possiamo che ringraziare ancora una volta l'amico Ivan che “ci ha portati per mano in una Sardegna, ora, un pochino meno misteriosa” rendendo indelebili memorie, sapori e profumi. Quindi, arrivederci alla quinta edizione. Capito mi hai? ...scherzando non sto!

Silvia Montagna



XVIII° CONVEGNO PER LO STUDIO DELLA FLORA MICOLOGICA ALPINA (MONCLASSICO 31 agosto – 7 settembre 2024)

L'annuale appuntamento della settimana dedicata allo studio dei funghi alpini ha avuto luogo quest'anno a Monclassico, frazione del Comune di Dimaro Folgarida (Trento), situato a 782 metri sul livello del mare nella Val di Sole e distante circa 60 km da Trento. Nella valle scorre il torrente Noce, le cui rapide sono utilizzate per emozionanti pratiche di rafting.

Monclassico conta poco meno di 550 abitanti. Posto di fronte agli estremi contrafforti del gruppo del Brenta, fa parte del Parco Naturale Adamello-Brenta. Bella località turistica sia estiva sia invernale, nota in particolare (con la vicina Presson) per la presenza di 60 meridiane artistiche realizzate sulle facciate di edifici pubblici e privati, diversissime tra loro per forma, tecnica e materiale utilizzato.

La conca, modellata dal citato torrente Noce, è felicemente esposta alla luce solare (da qui il nome Val di Sole) ed è ricca di boschi, principalmente di abete rosso e larice, e di alberi di melo.

Il sabato ha visto l'arrivo dei soci (quasi 50) e la loro sistemazione nell'ospitale Hotel Holiday. Tanti erano preoccupati per un eventuale incontro con "l'orso", timore aumentato anche dalla presenza di numerosi cartelli che avvisavano del pericolo. Ma l'orso ha pensato bene, per nostra fortuna, di non farsi vedere.

La giornata di domenica è iniziata con gran parte dei soci alla ricerca di funghi nei boschi intorno alla Malga di Dimaro (1670 m slm), purtroppo con risultati non molto incoraggianti. Pomeriggio riposino quasi per tutti, stanchi per il viaggio di arrivo e per la prima passeggiata tra i boschi. In serata, inizio delle "sfide a burraco" tra i vari gruppi dei soci, sfide che si sono ripetute per tutte le sere successive.

Nelle mattinate di lunedì e di martedì di nuovo nei boschi rispettivamente nei pressi delle località di Vermiglio e del passo di Carlo Magno, alla ricerca di funghi, trovando, in particolare, porcini e galletti in misura diversa ma non particolarmente abbondante per nessuno. Pomeriggi dedicati a visite turistiche per ammirare le bellezze dei luoghi circostanti (passo del tonale, laghetto dei caprioli, ecomuseo Val Meledrio, Madonna di Campiglio, ecc). Lunedì sera cena



con festeggiamento del compleanno di Giacomo, nostro socio "meno giovane".

Mercoledì "pausa funghi" per tutti o quasi, e visita guidata alle cascate di Nardis, in Val Genova, poco distante da Madonna di Campiglio, con pranzo al sacco e rientro nel tardo pomeriggio in albergo. Posto bellissimo, peccato per una leggera ma per fortuna breve pioggerellina che non ha per nulla impedito che la giornata

fosse nel complesso splendida. Dopo cena, la serata è stata allietata con musica e canti di un complesso musicale offerto dalla direzione dell'Hotel. Alcuni si sono limitati ad ascoltare ma molti altri si sono esibiti in danze e anche in canti "popolari" delle zone di provenienza.

Giovedì le previsioni portavano pioggia dalla tarda mattinata in poi. Nonostante ciò, alcuni "coraggiosi e non solubili in acqua", si sono comunque recati a funghi nei pressi della località di Ortisè. Funghi trovati pochi, ma acqua presa tanta. Pomeriggio/sera piovuto quasi sempre, quindi le partite di burraco sono state "anticipate". Alcuni soci non hanno comunque rinunciato a visite nelle località vicine, incuranti del brutto tempo. Serata particolare, con "cena tipica" offerta dal ristorante dell'Hotel.

Venerdì, ultimo giorno di permanenza, quasi tutti a funghi nello stesso luogo di domenica mattina (Malga di Dimaro). Finalmente il bosco si è dimostrato generoso e in tanti hanno potuto mettere nel cesto un buon numero di funghi porcini, di galletti e anche altre specie commestibili. Il primo pomeriggio è stato utilizzato per fare un ultimo giro nei dintorni di Monclassico per l'acquisto di souvenir e di prodotti tipici del luogo (formaggi, speck, mele, miele, marmellate, grappe, ecc). Alle ore 18.30 la nostra brava micologa Alessandra Senettin ha illustrato, dopo una breve introduzione del Presidente Amedeo Schipani, i funghi ritrovati nel corso della settimana ed esposti in una apposita mostra, sempre allestita a cura di Alessandra Senettin.

La mattina di sabato 7 settembre, stanchi ma soddisfatti, quasi tutti con qualche chilo in più per "colpa" degli ottimi pranzi e cene preparati dallo chef del ristorante dell'Hotel Holiday, ognuno ha ripreso la strada di casa.



La mostra micologica allestita in un ampio e bel locale concessoci dal Direttore dell'Hotel, è stata illustrata magistralmente da Alessandra Senettin il venerdì pomeriggio, come già accennato in precedenza. Si sono alla fine raccolte e classificate non tantissime specie per "mancanza di materia prima", alcune delle quali diverse da quelle comunemente raccolte nelle nostre escursioni nel Lazio e nelle regioni limitrofe.

Infine, desidero rivolgere alcune parole di ringraziamento, iniziando da tutte le amiche e da tutti gli 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, in particolare al bravissimo Carmelo Murabito e alla preparata e sempre disponibile micologa Alessandra Senettin che hanno curato tutti gli aspetti relativi alla permanenza in questa accogliente località, per terminare con il personale dell'Hotel Holiday di Monclassico, che ha fatto di tutto per assecondare le nostre esigenze.

Un ringraziamento alla Comunità della Valle di Sole (Provincia di Trento), per avere gentilmente concesso un permesso straordinario e gratuito di raccolta dei funghi a scopo di studio ai partecipanti.

Achille Olivieri

“I FUNGHI E IL BOSCO” - XXII MOSTRA MICOLOGICA - 9-10 NOVEMBRE 2024

Quest'anno, per un'imprevista indisponibilità della storica e bella Villa De Sanctis, l'importante evento è stato realizzato, ma senza perdere nulla in qualità e partecipazione, nelle vaste e ben attrezzate sale della Parrocchia San Gerardo Maiella messe cortesemente a nostra disposizione.

Come detto, qualità e partecipazione sempre di ottimo livello e successo assicurato, grazie soprattutto alle regie del Coordinatore della Mostra Achille Olivieri e del nostro preparatissimo e giovane Micologo Matteo Bevilacqua, Responsabile Scientifico della Mostra.

Puntuali alle 10, davanti ad una già folta presenza di soci, amici e visitatori, il Presidente della nostra Associazione Amedeo Schipani e il Parroco della Chiesa Don Roberto procedevano al taglio del nastro e all'apertura della Mostra. Tutto questo, baciati da un sole che ormai da settimane la fa da padrone in queste giornate di bell'autunno, nel giardino della canonica impreziosito da Maria Teresa Restaino e da Carlo De Luca con una scenografica ricostruzione di “funghi, piante, erbe e frutti del bosco”. E non solo, perché ad accogliere i visitatori -dopo una breve funzione religiosa di benedizione- c'erano ricche e invitanti tavole imbandite con vassoi di “dolci e



salati”, analcolici, bibite, vinelli e prosciocchi preparati e offerti dal gruppo conviviale e ricevimento guidato da Giulia Di Bartolomei, Fosca Crocioni, Liride Calò, Luciano Zonetti, Rosa Garau, Libero e Augusta Maggioni.



Avviandoci alla vasta sala espositiva, passiamo nel corridoio per firmare il libro delle presenze e per dare un attento sguardo sia ai numerosi libri di tema micologico e botanico esposti e proposti da Fausto Museo e sia alle

informazioni sui corsi di Botanica, Micologia, Microscopia e Fotografia in programma a breve; ed ecco la sala vasta, bella e luminosa con ben 474 specie fungine determinate, catalogate ed esposte (un vero e proprio record considerata l'avversa lunga e persistente siccità che faceva temere il peggio) grazie alla squadra dei nostri raccoglitori guidati da Carmelo Murabito, Giorgio Cotroneo, Antonio Lavagno, Elio Varsano e Bruno Caporaletti. E altri funghi ci sono stati portati da amici appartenenti alle Associazioni Micologiche di Pomezia, Bracciano e Ostia. Fra i tanti funghi esposti citiamo due specie abbastanza difficili da trovare in queste zone o in questo periodo e una che ha destato la curiosità dei visitatori grazie anche alle brillanti spiegazioni del Micologo Stefano Corsanici: “*Agaricus Aridicola*” e “*Tricholosporum Goniospermum*”, riguardo le

prime due, e il *"Fomes Fomentarius"* comunemente chiamato *"Fungo esca del fuoco"* perché in tempi primitivi si usava per accendere il fuoco in quanto sfregandolo provocava scintille, tant'è vero che suoi frammenti sono stati ritrovati nella bisaccia di Ötzi, l'uomo del Similaun. Ma non solo Stefano Corsanici, perché nelle due giornate tutti i nostri Micologi sono stati costantemente presenti, oltre che per la determinazione

dei funghi, anche per illustrare, spiegare e rispondere alle domande dei visitatori: Andrea Traversi, Alessandra Coppola, Antonio Mallozzi, Susanna Coen, Enzo Ferri, Paolo Avetrani e Alessandra Senettin.

Seguitissimi anche i tre interessanti convegni tenuti magistralmente dai Super-Micologi Emanuele Campo, Monica Fontanari e Gualberto Tiberi; come altrettanto seguitissima, anche e soprattutto dai numerosi ragazzi e bambini, è stata la Postazione *"Microscopia micologica"* tenuta con competenza e simpatia dal nostro Bruno Caporaletti.



Insomma, concludendo, due giornate laboriose e gratificanti (anzi, cinque giornate tra preparazione sale, determinazione e catalogazione dei funghi, montaggio e smontaggio degli arredi) grazie anche all'alacre opera e direzione del Presidente Amedeo Schipani, del Segretario Generale Antonio Lavagno e del Vice Presidente Achille Olivieri che per la realizzazione di questo ultra ventennale evento hanno affrontato e superato brillantemente gli ovvi impegni burocratici e organizzativi.

Al prossimo anno, sempre forti e ancora meglio.

Ivan Meloni



Schede: Le erbe dei nostri campi

Farinello *Chenopodium album* L.

Famiglia: Amarantaceae

Habitat: il farinello è una pianta erbacea annuale molto comune in tutta Italia e presente nelle campagne, lungo i margini delle stradine e negli incolti. È molto facile trovarlo insieme a portulaca e amaranto selvatico nelle colture estive, soprattutto nei campi di patate e pomodori e la si può ritrovare da 0 a 1500 metri di altezza.

Descrizione: il nome comune allude al fatto che fusti, foglie e infiorescenze hanno una specie di farina bianca sulla loro superficie. Il nome generico della pianta, cioè *Chenopodium*, deriva dal greco chén (oca) e da pous-podos (piede) in riferimento alla forma delle foglie, che ricordano proprio una zampa d'oca.



Principi attivi e fisioterapici: Dal punto di vista nutrizionale il suo punto di forza è il contenuto e il profilo proteico: nelle foglie, per 100 grammi di peso fresco, le proteine arrivano al 4,2% che è davvero tantissimo per una verdura a foglia.

Tra i micronutrienti è ricchissimo di vitamine A, C, E, K, e di vitamine B1, B2, B3 e B6 e abbonda in calcio (3 volte di più rispetto allo spinacio comune), ferro, manganese, fosforo, zinco e contiene più del doppio di rame, potassio e magnesio rispetto al comune spinacio.

La maggior parte delle saponine contenute in questa pianta risiede nei semi, che è bene mettere in ammollo o cuocere, come si fa per la quinoa (tra l'altro appartengono alla stessa famiglia!), scartando l'acqua di ammollo e di cottura. Si possono anche far germinare i semi e mangiare i germogli che esprimeranno il loro maggior potenziale, senza il pericolo delle saponine. Ha proprietà antimicrobiche, antielmintiche (cioè contro le parassitosi intestinali) e antifungine.

Ha proprietà antidolorifiche e antiprurito; infatti a questo scopo non è usato solo internamente per ingestione ma anche esternamente sotto forma di foglie tritate per le irritazioni cutanee e di succo delle foglie per le ustioni. È stato anche confermato il suo effetto ipotensivo in parte, ma non solo, per il suo effetto diuretico ed è studiato per il suo potenziale effetto antitumorale probabilmente legato al suo buon contenuto di polifenoli. Per il suo buon contenuto di vitamina C ha proprietà antiscorbutiche e ha anche proprietà depurative, epatoprotettive e blandamente lassative e sedative.

Curiosità e note: Il farinello è conosciuto e usato sin dall'antichità, addirittura abbiamo tracce dell'erba che risalgono alla preistoria, e probabilmente al neolitico.

In passato veniva largamente consumato, infatti sono stati ritrovati i suoi semi nello stomaco di abitanti del quarto secolo avanti Cristo. Veniva coltivato dagli indigeni del Nuovo Messico, dell'Arizona e dello Utah che lo consumavano cotto in minestre, si utilizzavano i semi ridotti in farina per fare focacce o panificare o per fare delle polente. In Asia e India fu coltivato per superare le carestie e sfamare animali e uomini. Oggi il farinello è un po' caduto in disuso, ma viene menzionato come ingrediente nei libri di cucina del 1800, prima della sua sostituzione con lo spinacio comune.

Tiziana Timpano

L'angolo delle ricette: Chenopodium album L.

Frittata di farinelli

Ingredienti: 200 grammi di farinelli (le cime tenerissime) già lavati, 2 cipolle bianche, 3 uova intere, 20 – 25 grammi di pancetta o prosciutto cotto, parmigiano a sentimento, olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione: affettiamo sottilmente la cipolla bianca e mettiamola in una padella capiente con un filo di olio extravergine di oliva e la pancetta. Lasciamola rosolare fino a quando non diventa bella dorata. A questo punto uniamo i farinelli. Cuociamoli per pochissimi minuti, aggiustando di sale e pepe. Intanto in una boule mettiamo 3 uova intere, il parmigiano sale e pepe. Sbattiamo per bene e uniamo il tutto ai farinelli. Portiamo a cottura a fiamma bassa, con il coperchio inserito. Quando, alzandola con una spatola, sarà bella dorata, giriamo la nostra frittata aiutandoci con un coperchio. Lasciamo dorare anche questo lato e il nostro piatto è pronto!

Bocconcini di farinello

Ingredienti: 80g di Farinelli, 450 g Patate rosse vecchie, un Uovo, 2 cucchiari di Pistacchi tritati, 2 cucchiari di Pecorino sardo, Pepe nero qb, 1 pizzico di Noce moscata, Sale qb, 500-750 ml di Olio di Arachidi per friggere.

Preparazione: lavate le patate con la buccia e mettele a lessare in un pentolino con abbondante acqua. Nel frattempo preparate il Farinello. Privatelo dei gambi e tenete da parte solo le foglie che poi dovete tritare finemente.



Quando le patate sono cotte, privatele della buccia e schiacciatele in un recipiente aiutandovi con una forchetta. Aggiungete un uovo intero e mescolate bene il tutto.

Unite il trito di foglie di Farinello e mescolate nuovamente. Poi il trito di pistacchi (in alternativa potete usare le mandorle o le nocciole) e il pecorino grattugiato. Mescolate di nuovo il composto.

Aggiungete un pizzico di noce moscata, del pepe nero e aggiustate di sale. Mescolate ancora una volta il composto.

Formate tante piccole palline con le mani (delle dimensioni di una noce) e adagiatele su un piatto o un vassoio. Ponete il piatto in frigorifero per una decina di minuti.

Nel frattempo, in una padella fate scaldare abbondante olio per friggere. Di solito io uso l'olio di arachidi che tiene bene le alte temperature.

Ora friggete i bocconcini per qualche minuto, sino a quando non risulteranno dorati. Lasciateli scolare su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e salate un poco in superficie.

Tiziana Timpano

Dittrichia viscosa

Dittrichia viscosa è una pianta suffruticosa con fusti eretti e ramificati, alta 50-80 (anche 150) cm, con areale centrato sulle coste mediterranee (area dell'Olivio), ma con prolungamenti verso nord e verso est (area della Vite). In Italia sono presenti solo due specie del genere *Dittrichia*: *Dittrichia graveolens* (L.) Greuter e *Dittrichia viscosa* (L.) Greuter. Quest'ultima a a sua volta ha due sottospecie, ma è stato chiarito che *Dittrichia viscosa* (L.) Greuter subsp. *angustifolia* (Bég.) Greuter non è presente in Italia, mentre è presente *Dittrichia viscosa* (L.) Greuter subsp. *viscosa*. Le foto che accompagnano questo articolo si riferiscono a quest'ultima sottospecie e sono state scattate nella periferia di Roma, dove questa pianta è presente e molto diffusa ed offre un bel colpo d'occhio con i suoi splendidi fiori gialli.



Il nome italiano è Inula vischiosa e fa parte della famiglia Asteraceae. Le foglie sono pubescenti e ricoperte di ghiandole la cui secrezione le rende vischiose e appiccicose, inoltre emanano un intenso aroma resinoso, che qualcuno definisce un po' sgradevole.

Questo parere non è necessariamente vero, sta di fatto che gli erbivori evitano di mangiare questa pianta. Inoltre nelle campagne, in Sicilia, i contadini mettevano fasci di questa pianta sui sacchi di cereali e legumi, perché l'odore forte delle foglie verdi allontanasse i pidocchi, e, in Liguria, altri fasci venivano messi in mezzo al fieno nei fienili per tener lontani i topi. A causa della viscosità delle foglie e anche della buona resistenza dei fasci legnosi al fuoco, in Calabria si utilizzava questa pianta per fare delle scope con cui levare facilmente la cenere dal piano di cottura dei forni a legna.

Le infiorescenze sono racemose, con numerosi capolini riuniti in lunghe pannocchie terminali. I fiori dei capolini sono vistosi (ricordano le margherite),



ligulati quelli periferici, con le singole ligule lunghe e lineari, di colore giallo dorato, tubulosi di colore giallo quelli interni. Il genere contiene principi attivi con effetto antimicrobico, disinfettante e cicatrizzante, infatti le foglie fresche tritate accelerano la cicatrizzazione delle ferite su cui vengono applicate. Un uso più recente è l'applicazione delle foglie fresche sulla pelle per curare le bruciature da parte delle meduse o le punture di api e vespe, con ottimi risultati.

È una pianta mellifera molto ricercata dalle api, soprattutto perché produce una gran quantità di polline in un periodo, l'autunno, in cui le fioriture sono scarse.

Dittrichia viscosa viene attaccata da un insetto, un dittero, *Myopites stylatus*, che provoca la formazione di galle. A sua volta questo dittero viene predato durante i mesi invernali da un parassita, o meglio un parassitoide, appartenente agli Imenotteri Calcidoidi, *Eupelmus urozonus*, che si nutre di *Myopites stylatus* fino ad ucciderlo. Il fatto importante in tutto ciò è che *Eupelmus urozonus* è anche il più attivo antagonista naturale della mosca olearia, che attacca più volte dall'inizio dell'estate fino all'inizio dell'autunno. La presenza di *Dittrichia viscosa* negli uliveti è quindi utilissima e può contribuire ai programmi di lotta integrata contro la mosca olearia e per il mantenimento della biodiversità.



Amedeo Schipani

---ooOoo---

COME ERAVAMO



2008: lungo le rive del lago di Braies. Quell'anno siamo stati a Valdaora, in Alto Adige, con Paolo Lavezzo organizzatore del Convegno estivo e Antonio Mallozzi micologo responsabile. Il giorno della foto abbiamo compiuto il giro di uno dei più bei laghi dell'arco alpino, reso ancor più famoso qualche anno dopo dalla serie TV "Un passo dal cielo".

OSPITI ILLUSTRI



Abbiamo il piacere e l'onore di ospitare il Dott. Marco Buttu, scienziato, esploratore, viaggiatore e scrittore, che ci racconta e descrive la “Stazione Concordia”: Un faro luminoso di studi e ricerche nell'Antartide; terra senza dubbio affascinante, ma anche luogo più isolato e inospitale di questo nostro pianeta.

Marco Buttu, sardo di Gavoi (NU), è laureato in Ingegneria Elettronica, lavora per l'Istituto Nazionale di Astrofisica e per il terzo anno, superata una severissima selezione, fa parte del gruppo di studio italo-francese operante nella Stazione Concordia con l'incarico di responsabile dell'Osservatorio di Geomagnetismo e Sismologia. Ha viaggiato in tutta Europa, Nord America, Australia, Nuova Zelanda e India; pratica ed è Maestro di Yoga; ama tutti gli sport (ha un'ammirazione per l'esemplare figura umana e sportiva di Gigi Riva); oltre il Sardo, parla correntemente l'Italiano l'Inglese e il Francese; è autore per la 'Edizioni LSWR' di due opere letterarie e scientifiche: “Marte Bianco. *Nel cuore dell'Antartide. Un anno ai confini della vita*” e “Programmare con Python”.

La Stazione Concordia: Un Faro di Ricerca in Antartide

“Scrivo dalla stazione Concordia, situata sopra 3000 metri di ghiaccio e neve, nell'Altopiano Antartico, il luogo più estremo al mondo: 100 giorni di fila senza sole, temperatura che scende al di sotto dei -80°C, carenza di ossigeno, aria secca, nessuna forma di vita. Durante il periodo invernale, che va da febbraio a novembre, la stazione è irraggiungibile: non possiamo ricevere alcun soccorso. Ci occupiamo di ricerca scientifica e siamo le persone più isolate del pianeta, ancor più isolati degli astronauti a bordo della Stazione Spaziale Internazionale. Le condizioni di vita e ambientali sono analoghe a quelle di una missione interplanetaria di lunga durata, per questo motivo l'Agenzia Spaziale Europea @europeanpaceagency sponsorizza vari progetti di ricerca, monitorandoci per capire come il corpo umano si adatti ad un ambiente simil-extraterrestre.”



La Stazione Concordia è una delle strutture di ricerca più isolate e inospitali al mondo. Situada a 3.233 metri di altitudine sul plateau antartico, vicino al polo sud geomagnetico, Concordia è un progetto internazionale gestito congiuntamente dall'Istituto Polare Francese Paul-Émile Victor e dal Programma

Nazionale di Ricerche in Antartide dell'Italia. La stazione, operativa dal 2005, ospita ricercatori e personale tecnico che vi risiedono durante l'estate antartica e, in un gruppo ridotto, durante l'inverno polare, quando la base è completamente isolata dal resto del mondo per circa nove mesi all'anno.



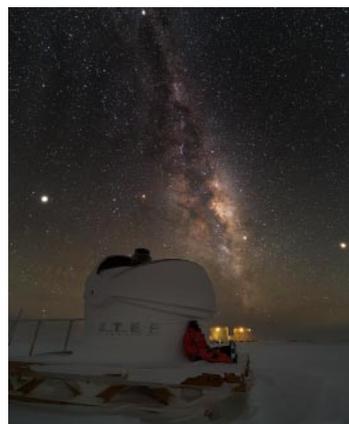
Condizioni Ambientali Estreme

Il clima della Concordia è estremo: le temperature scendono fino a $-80\text{ }^{\circ}\text{C}$ in inverno e raramente superano i $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ in estate. Le condizioni sono accentuate dall'altitudine elevata e dal clima secco, con un'umidità relativa sotto il 20%. La stazione vive anche mesi di buio completo

durante l'inverno, il che pone notevoli sfide psicologiche e fisiologiche per il personale. Per sopravvivere a queste condizioni, la stazione è progettata per essere autosufficiente, con un sistema di produzione di energia, gestione dell'acqua e smaltimento dei rifiuti che minimizza l'impatto ambientale.

Un Laboratorio Unico per la Scienza

La Stazione Concordia offre opportunità di ricerca straordinarie in vari ambiti. Nel campo della climatologia, lo studio delle carote di ghiaccio prelevate nei pressi della stazione permette agli scienziati di analizzare le tracce di gas atmosferici intrappolati nel ghiaccio, fornendo una finestra sugli andamenti climatici degli ultimi 800.000 anni. La posizione remota e il clima secco offrono anche condizioni ottimali per l'astronomia: l'assenza di luce e la purezza dell'aria consentono osservazioni celesti con precisione straordinaria. L'isolamento della Concordia la rende un modello per le future missioni di esplorazione umana su Marte. L'ESA (Agenzia Spaziale Europea) studia gli effetti dell'isolamento, del buio continuo e della ridotta pressione atmosferica sui membri dell'equipaggio, raccogliendo dati utili a sviluppare strategie per affrontare missioni spaziali di lunga durata.



Sfide e Esperienze di Vita

I membri del team che affrontano l'inverno polare alla Concordia devono superare non solo il rigore climatico ma anche le sfide psicologiche di vivere in un ambiente completamente isolato, senza alcuna possibilità di evacuazione. La selezione del personale include valutazioni psicologiche e preparazione specifica per affrontare l'isolamento. Tuttavia, vivere a Concordia offre anche esperienze uniche: l'incredibile silenzio, il cielo notturno costellato di stelle, le aurore australi e la consapevolezza di lavorare per il progresso della conoscenza scientifica sono elementi che rendono questa missione una delle più affascinanti.

Conclusione

La Stazione Concordia è più di una semplice stazione di ricerca: rappresenta il limite dell'esplorazione scientifica e umana, un faro per la conoscenza in uno dei luoghi più remoti e estremi del pianeta. La ricerca condotta qui non solo ci aiuta a comprendere meglio la Terra e il suo clima, ma prepara anche il terreno per il futuro dell'esplorazione spaziale, in un avamposto che sembra più vicino alle stelle che al resto dell'umanità.

Marco Buttu

dalla Stazione Scientifica in Antartide Concordia



La Regione Lazio, con LR n. 20 del 10/12/2024 (art. 21), ha soppresso il limite temporale di 4 giorni a settimana per la raccolta dei funghi nel nostro territorio. Dal 1° gennaio 2025 è pertanto consentita la raccolta tutti i giorni. Rimangono in vigore tutte le altre ben note limitazioni (quantità, dimensioni, luoghi di raccolta, ecc.) già previste dalla LR 32/1998 e succ. mod. La Giunta regionale, per la salvaguardia dell'ecosistema, ha comunque la facoltà di limitare nuovamente i giorni di raccolta settimanale.

Le attività del primo semestre 2025

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

Lunedì al Circolo

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

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

20, 27 gennaio e 3 febbraio 2025: IL FIORE

Tre appuntamenti imperdibili per gli appassionati di botanica: Amedeo Schipani ci propone un approfondimento su questa struttura, fondamentale per lo svolgimento della funzione riproduttiva nel Regno Vegetale.

10 febbraio 2025: Funghi lignicoli - Poliporaceae e Corticiaceae

Approfondimento a cura del micologo Stefano Corsanici.

17 febbraio 2025: Il genere *Russula* – parte prima

Approfondimento a cura di Enzo Ferri.

24 febbraio 2025: Il genere *Russula* – parte seconda

Enzo Ferri completa la sua trattazione su questo interessantissimo genere.

3 marzo 2025: Fotografare con lo Smartphone

Antonio Lavagno ci illustrerà come utilizzare al meglio le funzioni offerte dai moderni telefonini.

13/20/27 marzo 2025: "Le buone erbe alimentari"

Tre giovedì dedicati al corso sulle erbe spontanee commestibili (vedi spazio corsi).

5 maggio 2025: AperiErbe

A cura di Renato Lotti.

13/15/16/20/22/23 maggio 2025: Corso di formazione micologica on line (vedi spazio corsi).

19 maggio 2025: Funghi dal vivo

A cura di un micologo dell'Associazione.



I nostri corsi

LE BUONE ERBE ALIMENTARI

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

Amedeo Schipani e Susanna Coen cureranno la nuova edizione del corso, che si terrà presso la sala Italia dell'UnAR, via Aldrovandi 16, nei giorni di **giovedì 13, 20 e 27 marzo 2025 dalle 17,30 alle 19,15.**

Contributo di partecipazione, comprensivo del materiale didattico: € 15 per i soci, € 50 per i non soci, ai quali verrà rilasciata la tessera associativa per l'anno in corso. Il pagamento del contributo, ove non eseguito in precedenza, può essere effettuato il 13 marzo, prima dell'inizio della lezione (presentarsi con almeno 30' di anticipo). **E' rigorosamente necessario prenotarsi** per tempo all'indirizzo **segreteria@nuovamicologia.eu.**

A completamento del corso, il 29 marzo 2025 si effettuerà un'escursione per la ricerca delle erbe sul campo, presso la Riserva della Marcigliana.

CORSO DI FORMAZIONE MICOLOGICA IN AULA

Le lezioni del **corso in aula**, finalizzato al conseguimento dell'attestato che costituisce ora l'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998 e succ. mod.), si svolgeranno nei giorni **7-9-11-14-16-18 aprile 2025** dalle ore 17.10 alle ore 19,30. Per approfondire quanto appreso nel corso, i partecipanti potranno approfittare dell'escursione didattica organizzata per tutti i soci sabato 12 aprile; per i dettagli si rimanda alla sezione "Escursioni".

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

CORSO DI FORMAZIONE MICOLOGICA ON LINE

Le lezioni del **corso on line**, finalizzato al conseguimento dell'attestato che costituisce ora l'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998 e succ. mod.), si svolgeranno nei giorni **13/15/16/20/22/23 maggio 2025** dalle ore 18.30 alle ore 20.50. Per approfondire quanto appreso nel corso, i partecipanti potranno approfittare dell'escursione didattica organizzata per tutti i soci sabato 31 maggio a Camporotondo-Cappadocia; per i dettagli si rimanda alla sezione "Escursioni".

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

Le nostre escursioni

*Per ciascuno degli eventi viene fornito il numero telefonico dell'organizzatore, al quale rivolgersi per conferme, prenotazioni e qualsiasi ulteriore informazione relativa a ciascuna attività. I nostri organizzatori/micologi provvedono, infatti, a visitare anticipatamente i luoghi dell'escursione per prevenire eventuali mancate raccolte, fornendo alternative o rinviando l'escursione: è **pertanto indispensabile il contatto con l'organizzatore.** Nel ribadire che l'Associazione non assume responsabilità per eventuali danni a cose e/o persone che si verificassero nel corso dell'evento, si consiglia di essere puntuali anticipando l'appuntamento di 10-15 minuti.*

25 gennaio 2025: Castelfusano

L'appuntamento, destinato soprattutto ai partecipanti dei recenti corsi di formazione, ma aperto a tutti gli associati, è fissato per le ore 9.00 a Ostia sul lato destro del piazzale Cristoforo Colombo (al termine di viale C. Colombo, venendo da Roma). Le modalità di prenotazione verranno comunicate per tempo. Pranzo non previsto.

8 marzo 2025: Uscita alla ricerca di erbe spontanee a Cerveteri

Durante questa escursione avremo modo di approfondire le nostre conoscenze presso l'Azienda agricola di Pietro Flore, nei pressi di Macchia della Signora. Ci si può fermare a pranzo. Maggiori informazioni saranno fornite per e-mail.

15 marzo 2025: Lago di Martignano

L'escursione è principalmente dedicata alla ricerca di asparagi. Appuntamento alle ore 8,30 al parcheggio del bar Le Rughe, via Cassia bis. L'organizzatore verrà comunicato per e-mail. Seguirà pranzo facoltativo presso l'agriturismo in loco.

22 marzo 2025: Monte Romano, alla ricerca di ferlenghi.

Alla ricerca del gustoso "Ferlengo". Appuntamento ore 9.00 presso il distributore situato nell'autostrada Roma-Civitavecchia al Km 60 circa, superato il casello di Civitavecchia Sud. L'organizzatore verrà comunicato per tempo.

29 marzo 2025: Uscita di fine corso "Le buone erbe alimentari" alla Riserva della Marcigliana

L'uscita è riservata ai partecipanti al corso e si svolgerà con le modalità precisate durante le lezioni.

4-5-6 aprile 2025: Weekend Botanico a Tarquinia

Andremo alla ricerca di erbe tipiche dei nostri litorali. Ci farà da guida Maria Teresa Restaino, con la preziosa consulenza scientifica del Presidente Amedeo Schipani. Forniremo tutte le informazioni mediante le consuete comunicazioni a mezzo posta elettronica.

12 aprile 2025: Per Ascomiceti

Andremo in località da definire alla ricerca di specie primaverili. Dettagli per e-mail.

23-24-25 maggio 2025: Weekend Micologico nel Teramano

Appuntamento anticipato perché andremo alla ricerca dei pregiati funghi primaverili abruzzesi. I dettagli per e-mail.



10 maggio 2025: Prataglia

Andremo alla ricerca dei prugnoli. L'appuntamento è presso il parcheggio della piazza principale di Cervara di Roma alle 8,45; per e-mail verrà comunicato l'organizzatore presso il quale dovrà effettuarsi la prenotazione. Ci si può fermare a pranzo.

17 maggio 2025: Manziana

Ci recheremo per questa tradizionale escursione nel bosco vicino alla cittadina. Appuntamento alle ore 9,00 nel parcheggio del centro commerciale di Manziana, al km. 27 della via Braccianese. Micologo Matteo Bevilacqua. L'organizzatore al quale rivolgersi per la prenotazione verrà comunicato in tempo utile.

31 maggio 2025: Camporotondo – Cappadocia

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

7-15 giugno 2025: Settimana culturale-naturalistica in Sardegna

Viaggio alla scoperta dei tesori culturali, etnici, naturalistici di quest'isola, guidati da Ivan Meloni.





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 Intesa Sanpaolo numero **55000/1000/00196542**, intestato a "NUOVA MICOLOGIA – ASSOCIAZIONE DI STUDI MICOLOGICI", tramite "bonifico", utilizzando il seguente Codice IBAN:

IT50E0306909606100000196542

Quote associative annuali per il 2025

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

Prima iscrizione o Rinnovo € 40,00

Tessera sostenitore da € 60,00 in su.

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

NUMERO VENTINOVE – Primo semestre 2025

Comitato di redazione: Ivan Meloni (coordinatore),

Antonio Lavagno, Andrea Traversi

Disegni di Antonio Spada

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

ivanoemeloni@hotmail.it

