

## “NUOVA MICOLOGIA”

L'Associazione si è costituita nel 1997 tra quanti desideravano portare un contributo nel campo della micologia o approfondire le proprie competenze e si prefiggeva di promuovere e favorire la conoscenza e lo studio dei funghi superiori.

Nuova Micologia, per l'impegno e la capacità dei suoi soci, si è sviluppata fino a diventare nel settore una delle associazioni più attive e partecipate della Capitale. Tale crescita è stata anche facilitata dallo sviluppo qualitativo e quantitativo della base associativa, dall'allargamento delle finalità all'ecologia e alla botanica, dal decentramento organizzativo in comitati tematici e dall'organizzazione di eventi d'interesse cittadino, quali la mostra micologica.

Promuove altresì iniziative orientate ai giovani e alle scuole, per diffondere la conoscenza del mondo dei funghi e delle piante. Consapevole della necessità di sensibilizzare i cittadini all'amore ed al rispetto degli ecosistemi naturali ed alla salvaguardia del patrimonio ambientale, collabora attivamente con Roma Capitale e con altre Amministrazioni territoriali, anche attraverso iniziative e progetti realizzati con altre Associazioni ed Organismi specializzati. In merito Nuova Micologia si è fatta promotrice della costituzione del CABEM (Coordinamento Associazioni Botaniche, Ecologiche e Micologiche) che riunisce le associazioni per la promozione sociale dei tre settori operanti a Roma e nel Lazio.

## PROGRAMMA E ATTIVITÀ

L'Associazione diffonde e rafforza le conoscenze micologiche, botaniche ed ecologiche dei soci, della popolazione scolastica e più in generale della cittadinanza attraverso:

- l'organizzazione di conferenze, seminari ed incontri;
- la realizzazione di mostre, pubblicazioni, riviste, strumenti multimediali e siti web;
- la creazione di un laboratorio scientifico, di una biblioteca e di erbari a disposizione dei soci;
- l'organizzazione di escursioni didattiche, di spedizioni scientifiche e di stages.

Promuove la conoscenza e lo studio dei funghi mediante:

- la realizzazione di studi ed incontri finalizzati a far conoscere le problematiche connesse alla micologia ed al ruolo dei funghi nell'ecosistema boschivo;
- l'istituzione di corsi teorici e pratici in funzione della raccolta di specie fungine, dell'identificazione delle specie e della prevenzione delle intossicazioni alimentari;
- l'istituzione di corsi teorici e pratici sull'uso del microscopio e dei reagenti chimici;
- l'analisi, armonizzazione e divulgazione delle normative locali, regionali, nazionali ed internazionali sulla raccolta e la commercializzazione dei funghi.

Promuove la conoscenza e lo studio delle piante mediante:

- iniziative finalizzate alla conoscenza del patrimonio botanico e al riconoscimento delle piante spontanee.
- l'istituzione di corsi teorici e pratici sull'uso alimentare di erbe spontanee;
- la raccolta e lo studio di erbe eduli spontanee.



## ROMA CAPITALE

Assessorato Ambiente, agroalimentare e rifiuti

Segreteria: Tel. 06 67109301

[assessorato.ambiente@comune.roma.it](mailto:assessorato.ambiente@comune.roma.it)



## NUOVA MICOLOGIA ASSOCIAZIONE DI STUDI MICOLOGICI ONLUS

La sede operativa dell'Associazione è presso il

**Circolo Baglioni**

**a Roma, in Via dello Scalo San Lorenzo, 16**

dove ogni **lunedì** i Micologi dell'Associazione sono disponibili, **dalle 17.00 alle 17.30**, prima della conferenza della settimana, per esaminare e determinare i funghi raccolti dai soci nel week end, illustrandone le caratteristiche morfologiche ed organolettiche.

La sede legale dell'Associazione è in  
**via Venanzio Fortunato, 54 – 00136 Roma –**

Sito INTERNET: [www.nuovamicologia.eu](http://www.nuovamicologia.eu)

Indirizzo e-mail: [segreteria@nuovamicologia.eu](mailto:segreteria@nuovamicologia.eu)

### SOCIAL NETWORK

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

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

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



## ROMA CAPITALE



## i funghi e il bosco visite guidate nel mondo dei funghi



## mostra micologica 16 e 17 novembre 2013 dalle ore 10 alle ore 18.30

sab 16 NOV | conferenza alle ore 15.30  
di Nicola Sitta ed Edoardo Suriano

“Funghi spontanei commestibili del Lazio”

**ARANCIERA**  
**Semenzaio di San Sisto**  
Roma - piazza di Porta Metronia 2  
**ingresso libero**



# FUNGHI UN MISTERO DELLA NATURA

## DOVE COLLOCARLI

Si è tentato in passato di raggruppare tutte le entità che fanno parte della Natura nei suoi fondamentali tre Regni: il regno minerale, composto da entità non viventi o inorganiche (terra, aria, acqua, rocce), il regno vegetale, composto da elementi (piante, alberi, arbusti, ecc.) che provvedono alle loro necessità nutrizionali trasformando materiali inorganici (anidride carbonica, acqua, sali minerali) in materia organica attraverso quel particolare procedimento conosciuto come sintesi clorofilliana e il regno animale, formato da esseri viventi che ricavano la loro energia, essenziale alla vita, dall'assimilazione di sostanze già rese organiche (prodotti del mondo vegetale e animale). I funghi non appartengono ad alcun gruppo di questa triade. In particolare non possono essere considerati vegetali poiché si nutrono essenzialmente di materiale organico come gli organismi del mondo animale. Pur possedendo nella loro struttura alcune sostanze tipiche degli animali, come la chitina che si trova nelle unghie, nei peli e nei capelli dell'uomo, non possono essere annoverati nel regno animale mancando loro il carattere di mobilità. In realtà i funghi appartengono ad un regno a parte, assolutamente distinto dai tre regni tradizionali della Natura e tale da aver ingenerato negli ultimi due secoli, la curiosità e l'interesse degli scienziati.

## IL CICLO DI VITA

La maggior parte delle persone che si dedica alla raccolta dei funghi lo fa per puro diletto gastronomico ed è felice di poter tornare a casa con un canestro pieno di ovoli, porcini o galletti.

In realtà quello che il cercatore definisce "fungo" altro non è che la fruttificazione di una specie di pianta sotterranea che si genera da una spora e che, germinando, provoca una serie di elementi cellulari detti "ife". Queste si moltiplicano nel terreno formando dei sottili filamenti che costituiscono il "micelio". In determinate condizioni di temperatura e umidità il micelio produce il "carpoforo" che, a sua volta, è portatore di cellule terminali riproduttive recanti nuove spore. Non esistono in natura soltanto funghi visibili ad occhio nudo: esistono anche funghi microscopici, a volte addirittura unicellulari, necessari, tra l'altro, allo sviluppo di un armonico equilibrio ecologico.

## LA LORO CLASSIFICAZIONE

Avendo bisogno di assimilare sostanze organiche, i funghi hanno necessità di legarsi ad altre strutture vegetali ed animali viventi o in stato di decomposizione. Dal punto di vista del sistema nutrizionale adottato possiamo distinguere i funghi in tre categorie (non sempre completamente definite): 1-funghi simbiotici, 2-funghi parassiti, 3-funghi saprofiti. La simbiosi è il procedimento attraverso il quale il micelio avvolge gli apici radicali di alcune piante, cedendo loro acqua e sali minerali e ricevendo in cambio zuccheri e amido necessari allo sviluppo del fungo. Questo reciproco processo mutualistico è talmente importante che oggi si pensa, probabilmente a ragione, che non potrebbe esistere albero, pianta o filo d'erba se non vi fossero anche i funghi. Con il fenomeno del parassitismo i funghi attaccano altri organismi viventi, vegetali e animali, e li distruggono: potrebbe



sembrare un fenomeno nocivo o quanto meno negativo. In natura, tuttavia, prevale il concetto di rafforzamento della specie e poiché i funghi aggrediscono prevalentemente organismi già lesi o malati, la loro eliminazione ha come effetto quello di consentire agli altri organismi sani di poter vivere meglio e rafforzarsi. Con il saprofitismo, infine, i funghi si nutrono di sostanze organiche ormai deperite o morte, decomponendo le strutture vegetali o animali ormai inutilizzabili e restituendo al terreno le sostanze necessarie allo sviluppo di nuovi organismi. Se i funghi saprofiti non esistessero, le foglie, i rami, gli alberi caduti rimarrebbero per sempre sul suolo rendendo assolutamente impraticabili i nostri boschi.

## ACCOSTARSI MA... CON RISPETTO



Per queste ragioni un buon micologo, rispettoso dell'ambiente che ci circonda, non può che raccomandare la massima protezione di tutti i funghi. Anche quelli mortali o comunque nocivi alla salute dell'uomo,

svolgono in natura una loro delicata funzione ed è quindi con sgomento che spesso osserviamo nei boschi cumuli di funghi gettati via o calpestati, indice di ignoranza o di presunzione dell'uomo che si crede superiore alle razionali leggi del Creato. Abbiamo accennato alle proprietà organolettiche dei funghi che ne fanno oggetto di ricerca e di raccolta da parte di molti. Tuttavia attenzione: tra i funghi ne esistono molti che per l'uomo sono velenosi e in alcuni casi mortali. È quindi necessaria una conoscenza approfondita delle specie commestibili. E in caso di dubbio è indispensabile far verificare il proprio raccolto dai micologi della ASL o delle associazioni micologiche. Ricordarsi inoltre che i funghi non hanno soltanto un valore alimentare, ma costituiscono la base sempre più approfondita di ulteriori conoscenze in molti campi: si pensi, ad esempio, al loro impiego nella lievitazione delle paste alimentari, nella fermentazione di alcune bevande (come la birra) o alla loro utilizzazione in medicina (vedi produzione della penicillina).