

il sottobosco

Periodico di micologia e cultura ambientale a cura dell'Associazione Micologica Sammarinese
www.micologica.sm

ANNO XXVIII - N.263

Sped. in Abb. Postale - Stampe Periodiche per l'interno
Aut. n.100 del 14/01/02 della Direzione Generale P.P.T.T. della Rep. San Marino

OTTOBRE - NOVEMBRE 2018

NORMATIVA POTATURA QUERCIA



Per qualsiasi informazione e/o delucidazione si invita la cittadinanza a rivolgersi agli uffici pubblici preposti.

Le foto ci sono state inviate da una persona amante dell'ambiente durante il periodo estivo.

Al solo scopo informativo, vogliamo ricordare le normative di riferimento – a tutela dell'ambiente – e nel caso specifico si cita la Legge n. 126 del 1995 "Legge quadro per la tutela dell'ambiente e la salvaguardia del paesaggio, della vegetazione e della flora". Il Titolo I disciplina la salvaguardia del paesaggio e dell'ambiente naturale, ovvero si effettua una classificazione delle aree protette (aree naturalistiche tutelata, aree a parco, riserve naturali, riserve naturali integrali, aree agricole, aree calanchive, emergenze paesistiche, aree a verde urbano); la determinazione dei parametri riguardanti la valutazione dei territori secondo gli elementi di naturalità, integrazione conservazionistica, diversità, rappresentatività, fragilità, spettacolarità, rarità, relittualità ed emergenza

paesistica; la regolamentazione delle aree di cui citate pocanzi; e l'istituzione di un apposito comitato, il Comitato Tecnico Scientifico, volto a curare, redigere, formulare, regolamentare, individuare le tematiche riguardanti gli aspetti naturalistici del territorio. Il Titolo II disciplina la tutela della vegetazione e della flora, in particolare, l'art. 24 prevede "Per vincoli forestali ed idrogeologici, di cui agli articoli 22 e 23 della presente legge, si intende: proibizione di ogni intervento teso al disboscamento o dissodamento dei terreni boschivi ed arbustivi; abbattimento delle essenze forestali ed arbustive senza preventiva autorizzazione..."(gli articoli 22 e 23 dettano i vincoli idrogeologici e forestali dei terreni sia di proprietà pubblica che privata; aree pubbliche e private); art. 30: "Gli abbattimenti e gli interventi di potatura preventivamente autorizzati dall'Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole dovranno essere realizzati entro il 31 marzo, salvo diverse disposizioni, e dovranno attenersi alle prescrizioni dello stesso Ufficio." L'articolato prosegue con l'istituzione del Registro delle Formazioni Forestali ed Arbustive; della tutela delle specie vegetali ed eventuali deroghe; il Titolo III riguarda gli organismi competenti, di vigilanza, e l'irrogazione di sanzioni.



Lettere al Giornale

Nell'ultimo numero di Sottobosco, nell'articolo "Varianti su varianti", si è fatto cenno anche alla variante di Chiesanuova per l'ampliamento della zona produttiva, sostenendo che la Giunta di Castello avesse poco da esultare considerata la perdita di 3000 mq di verde pubblico "compensata" con lo spostamento del confine di un'area naturalistica tutelata a chilometri di distanza.

Noi che abitiamo a ridosso di tale ampliamento volevamo però evidenziare anche le preoccupazioni circa le modalità e le misure con cui l'ampliamento sarà realizzato, memori del clamore, anche mediatico, con cui residenti e la Giunta di Chiesanuova si mobilitarono contro quello che veniva definito un ECOMOSTRO, tant'è che alla fine il progetto non venne realizzato.

Sono passati poco più di 10 anni, e, sotto una nuova lente, forse piegata dalla profonda crisi economica ed occupazionale che sta attraversando il Paese, un secondo progetto di ampliamento industriale, nella stessa zona e per la stessa attività industriale, si è nuovamente riaffacciato, ma questa volta nel silenzio generale, anzi con il plauso anche della Giunta, che pur, mostrando di assumere un atteggiamento vigile (per gli impatti sulla viabilità e per l'utilizzo garantito di pannelli fonoassorbenti), vede in tale progetto una possibilità di rilancio per il tessuto socio-economico del Castello, in conseguenza delle decine di posti lavoro che il raddoppio dell'Alutitan dovrebbe generare.

Noi residenti in via dei Castagni, dopo aver appreso quasi incidentalmente ed in extremis dell'approvazione ferragostana del P.P. zona D112 "Chiesanuova Confine" da parte della C.P.T., ci siamo immediatamente mossi per presentare ricorso ai sensi e nei termini dell'art.10, comma 8, lett.c) della L.140/2017, evidenziando alla Commissione per le Politiche Territoriali che proprio le "politiche territoriali" avviate nei primi anni 2000 hanno consentito e favorito lo sviluppo di nuove abitazioni nella zona a P.P. R1-46. In tale zona risiedono oggi molte più famiglie di un tempo (spesso con bambini abituati a giocare all'aperto) che, pur con la tolleranza dovuta a chi sa di vivere vicino ad una zona industriale, devono comunque poter confidare che nuovi sviluppi



*Ristorante LA FRATTA S.r.l.
Via Salita Alla Rocca 14
47890 San Marino*

*Dal 1967 Gestione
Famiglia Raggi*

*A vostra disposizione per pranzi e cene augurali per famiglie ed aziende.
Contattateci allo 0549 991594 oppure fratta@omniway.sm*

rispetto all'edificato industriale preesistente vengano realizzati solo se e nella misura in cui risultino:

- **SOSTENIBILI** per l'ambiente, in particolare per la morfologia del territorio per le limitate risorse idriche "pubbliche", nel rispetto, verificato sistematicamente, di un quadro normativo ambientale completo e già vigente (tuttora non risulta adottato il "Regolamento di gestione del servizio idrico integrato", di cui all'articolo 5 comma 5 del Decreto Delegato 27 aprile 2012 n.44 e succ. mod.);
- **COMPATIBILI** con le esigenze di vivibilità e sicurezza dei residenti e, per quanto possibile, con la tutela del paesaggio, particolarmente panoramico e già sufficientemente depauperato dalla scelta politica, quanto meno discutibile, di collocare una zona produttiva in ogni Castello, anche in quelli più idonei ad altre destinazioni economiche, dimenticando che in fondo si parla di un Paese di appena 60 kmq.

Il P.P., per quanto riguarda i comparti B6 e B7 (ex liquorificio Busignani per intenderci), prevede invece che la cubatura complessiva dell'impianto produttivo venga **più che raddoppiata**, con una lunghezza che arriva quasi all'incrocio con strada Fontescara ed una altezza di circa **8 mt dalla quota di via dei Faggi e di 15 mt complessivi**, con il **rischio di esponenziale aumento**:

- dell'inquinamento acustico ed atmosferico dovuto, sia al ciclo produttivo H24 dell'estrusione dell'alluminio (giorno e notte, feriali e festivi), sia al maggior via vai di mezzi molto pesanti, peraltro su strade ancora prive di marciapiedi;
- della captazione dell'acqua freatica verosimilmente per processi di raffreddamento, e ciò, al di là dell'impoverimento delle falde, potrebbe compromettere la stabilità geostatica delle abitazioni sovrastanti (pochi anni or sono risulta che Alutitan abbia provveduto a proprie spese a rafforzare le fondazioni di una abitazione storica limitrofa che, stabile per secoli, aveva cominciato solo dopo alcuni anni dall'avvio della produzione dell'industria a produrre crepe, per l'instabilità del terreno conseguente).

Siamo consapevoli che, specie in questa particolare congiuntura di crisi economica ed occupazionale, ogni seria iniziativa imprenditoriale andrebbe vista con favore e agevolata con ogni mezzo e riconosciamo

serietà e abnegazione all'imprenditore Fiorenzo Rivelli ed al gruppo Alutitan, che da anni investe in Repubblica con sicure ricadute positive per la collettività. Riteniamo tuttavia che le decine di posti di lavoro promessi (fossero anche occupati tutti da residenti assunti a tempo indeterminato) così come il relativo "indotto" che da ciò potrebbe derivare, non possano comunque legittimare sacrifici eccessivi a discapito della sicurezza e della salute di coloro che, prima di questi nuovi insediamenti produttivi, già abitano in queste zone, nel pieno rispetto delle politiche territoriali attuate in precedenza.

Pratica N.ICR-00022 - Ricorso depositato il 21/09/18 composto di ben 4 pagine di motivate argomentazioni - Esito del 18/10/18: LA C.P.T. NON ACCOGLIE IL RICORSO IN QUANTO IN CONTRASTO CON GLI OBIETTIVI E FINALITA' DEL P.P. (alla faccia dell'obbligo di motivazione dei provvedimenti amministrativi!)

SHOP &
HAVANA
TABACCHI

**Distributore automatico 24h
Fotocopie**

Via del Serrone, 62
47890 Murata - R.S.M.
tel. 0549. 991314

NS. SCATTI USCITE NATURALISTICHE

... Alla scoperta del bosco, le cascatelle e i mulini di Canepa



... Alla scoperta del sentiero di Montecuccio e Gorgascura



NS. SCATTI MOSTRA MICOLOGICA

A fine Settembre con l'organizzazione della nostra 29° Mostra Micologica del Titano, si è completato il Programma Sociale dell'AMS.

E' d'uopo, quindi, fare il bilancio di questo evento. Riconosciamo, innanzi tutto, il prezioso supporto che ci è venuto dagli amici di sempre, da coloro che per aiutarci sono giunti da Pergine e Levico, con l'intramontabile Fabio Franchelli che, come ogni anno, è arrivato da Cairo Montenotte (Savona) per darci una mano.

Grazie anche agli amici cesenati del Gruppo Micologico "Valle Savio" ed al loro "Gruppo Erbe" che ha curato la bella esposizione delle erbe officinali coltivate in vaso.

Le specie micologiche esposte, nonostante la difficile stagione, sono state **253** e, fra coloro che hanno conferito campioni fungini per l'esposizione, si sono aggiudicati i premi in palio gli amici:

Marino Giardi, per avere consegnato il fungo più grosso (*Inonotus hispidus*);

Alfredo Valentini, per il fungo più raro (*Boletus fragrans*);

Mario Salvatori, premio speciale della Giuria, per un magnifico esemplare di *Daedalea quercina*.

Il Punto di Ristoro allestito sotto le Logge di Borgo Maggiore, proprio a margine della Mostra, è stato magnificamente organizzato dall'amico **Valeriano Zavoli** e dai suoi collaboratori che, anche quest'anno hanno cucinato benissimo piatti semplici e saporiti fra cui non potevano mancare i tradizionali "funghi fritti"! Quando si conclude un programma di lavoro sembra sempre che ci venga a mancare qualcosa, si percepisce quasi un senso di vuoto e ci si chiede "e adesso?" Adesso niente, è già ora di pensare alla nostra 30° Mostra, a preparare il solito Annullo Speciale Figurato per ricordarla nel tempo, arricchendo la collezione degli appassionati di Marcofilia; inoltre è già ora di pensare al Corso delle Erbe 2019, a quello micologico, a cercare di reperire nuovi giovani soci in grado di sostituire quelli di noi che si sentono "vecchi e stanchi" ma che per decenni hanno mantenuto viva e vitale questa nostra Associazione. Cosa si chiede, soprattutto, a questi giovani soci? Si chiede di amare la Natura e rispettare l'ambiente, tutto il resto seguirà e le cose che non sanno le apprenderanno facilmente e senza difficoltà.

Avanti così fungaioli sammarinesi, non mollate mai!!!

Marino Cardinali





Borgo Maggiore, Castello ospitale!

Il 22 Settembre 1990, sotto i portici di Borgo Maggiore, venne organizzata la prima Mostra Micologica del Titano. Con gratitudine voglio ricordare chi erano le Autorità che, più di altre, collaborarono con noi per realizzare questo nostro primo grande evento:

- Giancarlo Venturini**, Capitano di Castello di Borgo Maggiore;
- Gastone Pasolini (+)**, Deputato al Turismo e Sport;
- Pier Natalino Mularoni (+)**, Deputato al Territorio, Ambiente e Agricoltura;
- Leonardo Lonfernini**, Direttore Ufficio Agrario e Forestale di Stato.

Il sostegno ed il sincero apprezzamento per il nostro operato di queste, ed altre Autorità, fu la spinta che ci convinse a perseverare ripetendo l'iniziativa ogni anno fino ad oggi (sempre l'ultimo fine settimana di Settembre).

Ricordo ancora che, grazie anche alla collaborazione degli amici del Gruppo Micologico "Valle Savio" di Cesena, le specie fungine esposte furono ben 450, fra le quali una Langermannia gigantea del peso di oltre 16 Kg!!!

Anche l'allora Presidente dell'Associazione Micologica Bresadola di Trento il Cav. Danilo Piccolo ed il Segretario Generale Gianfranco Visentin vollero essere presenti a questa nostra prima Mostra Micologica (codesta Associazione è tuttora - a nostro parere - la più importante e prestigiosa d'Europa).

L'allora Ufficio Agrario di Stato (oggi UGRAA) curò l'esposizione delle piante forestali, dei piccoli frutti del bosco e della tartuficoltura, ricostruendo un angolo meraviglioso che piacque veramente a tutti. Peccato che nel corso degli anni queste collaborazioni e spunti naturalistici, altamente educativi, non si siano più verificati per mancanza di finanziamenti!

Prima di chiudere questa breve rievocazione vorrei rammentare che in quell'anno, grazie alla collaborazione con l'Amministrazione Postale Sammarinese, vide la luce il primo Annullo Speciale Figurato per solennizzare la Mostra Micologica del Titano e, da allora, continua ad essere emesso puntualmente ogni anno, formando così una prestigiosa collezione per gli appassionati di Marcofilia!

Marino Cardinali



Collezionismo, che passione!

di Aldo Perosa
 aperosafunghi@gmail.com

Tartufi, i diamanti del bosco

Plinio il Vecchio, che morì durante l'eruzione del Vesuvio che distrusse Pompei, quando scrisse la sua "Naturalis Historia", parlò anche dei tartufi. Probabilmente si riferiva alla Terfezia leonis, il tartufo conosciuto dagli antichi romani e non certamente ai nostri ricercati e profumati Tartufi che conosciamo oggi.

Questo grande Naturalista romano, anche se non sappiamo bene come giunse a queste conclusioni, lasciò scritto che i Tartufi "nascevano nei luoghi dove era caduto un fulmine". L'assurdità di una simile affermazione, probabilmente, era generata dal desiderio di "sopra naturale" che investiva un po' tutte le cose alle quali non si riusciva a dare una logica spiegazione (un poco come fanno i politici di oggi che imprecano contro il destino e la fatalità per nascondere le loro colpe di omissioni o incompetenza).

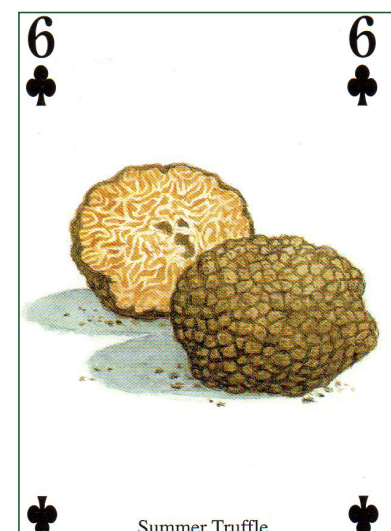
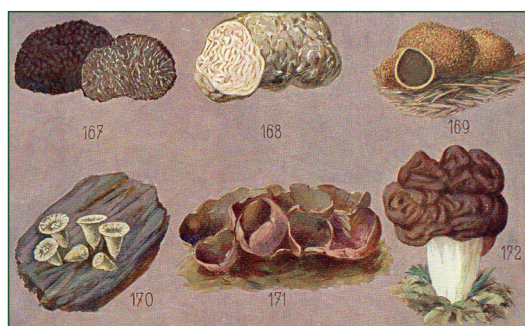
Con queste cartoline, anche se non tutte troveranno spazio su Il Sottobosco, ho voluto rappresentare l'amicizia e la collaborazione che lega il cane da tartufi al suo padrone, spesso un vecchietto innamorato della natura e dell'ambiente, ma facendo un salto indietro nel tempo non mancano immagini che ci mostrano l'uso di un maiale nella ricerca dell'amato tubero (oggi non si potrebbe più fare perché è cambiata la normativa che lo consentiva).

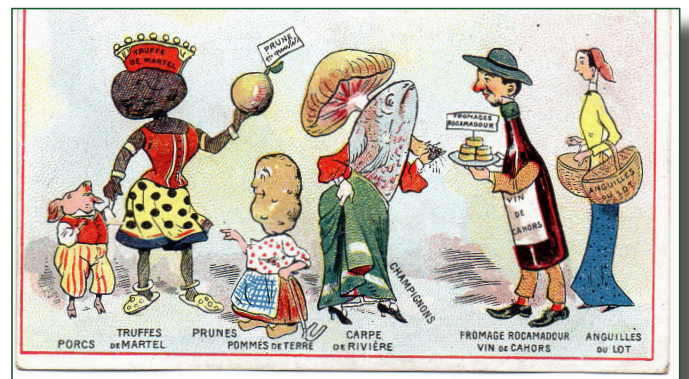
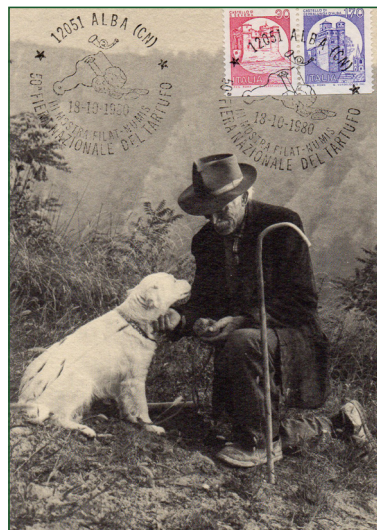
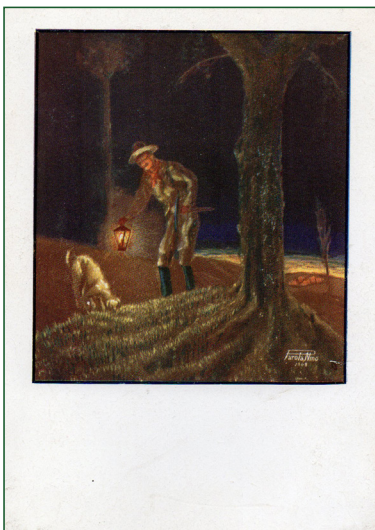
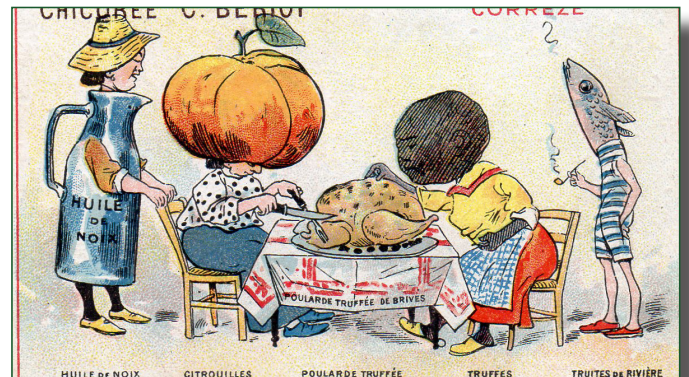
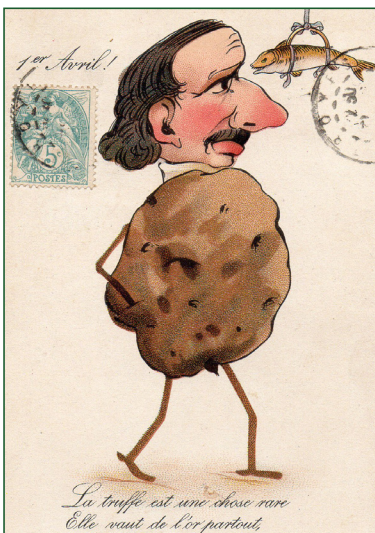
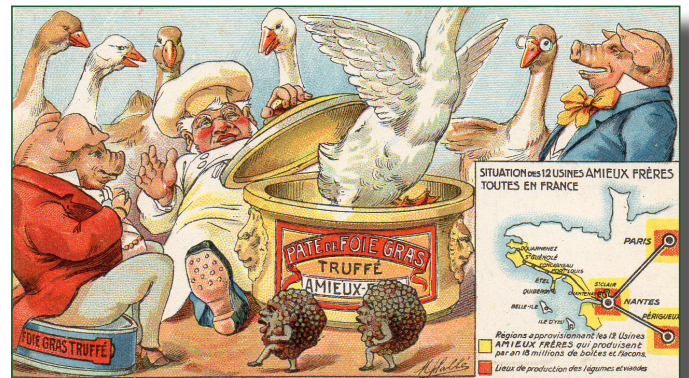
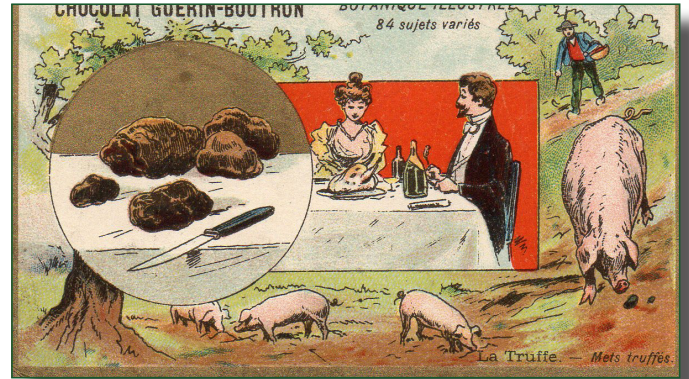
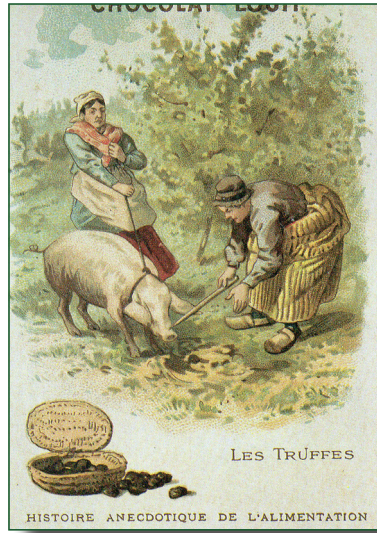
Anche le venditrici che abbinavano con grossi panieri la vendita di pesci e tartufi sono ormai ricordi di un passato che non tornerà più!

Molte cartoline portano scritte in lingua francese, anche se l'Italia è il paese che vanta la migliore produzione di tartufi al mondo, non dobbiamo dimenticare che i francesi (buongustai come gli italiani) furono i primi a coltivare i tartufi neri pregiati, contribuendo così a diffondere il loro uso culinario anche fra coloro che altrimenti non avrebbero potuto permettersene l'acquisto.

Anche l'immagine di una vezzosa fanciulla che odora un tartufo come fosse la rosa di un innamorato ci aiuta a comprendere quanto sia apprezzato ed amato questo prezioso tubero e quanto sia importante per tutti tutelare e proteggere l'ambiente naturale nel quale cresce.

Aldo Perosa





UN MICELIO STRAORDINARIO



Una delle cose fondamentali della micologia è il micelio. Sappiamo tutti o quasi di cosa stiamo parlando. Il micelio è la vera pianta fungina, cioè il "fungo". Mentre quello che noi chiamiamo comunemente fungo non è altro che il "frutto" della pianta-fungo. In questo caso "frutto" è un termine improprio in quanto in botanica si chiama frutto ciò che nasce da un fiore mentre nel nostro caso i funghi non nascono da dei fiori. Ma ormai esso fa parte della terminologia micologia spiccia e per capirci meglio ne facciamo spesso uso. Ma torniamo al micelio e vediamo brevemente come nasce e come funziona. Esso è generato dalla

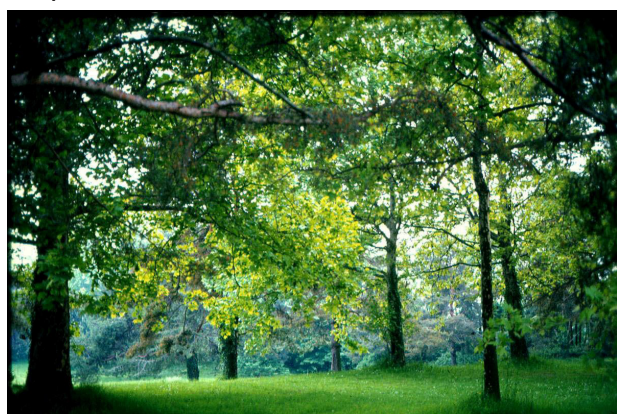
germinazione di due spore della stessa specie. Da ognuna di esse si sviluppa un filamento, chiamato ifa, che si allunga e si ramifica fino ad incontrarsi e a fondersi in un'unica formazione (micelio primario). Se la polarità (o impropriamente "sesso") sarà uguale (negativa o positiva) il micelio formatosi sarà sterile. Se la polarità delle due spore sarà diversa (una positiva e una negativa) il micelio si chiamerà "micelio secondario fertile" e sarà in grado di poter produrre nuovi funghi simili a quelli che hanno prodotto le due spore. Da questo momento il micelio aumenta di ife e si diffonde nel substrato in cerca di cibo. Se troverà nei suoi paraggi del carbonio organico vivrà e aumenterà di dimensione. Se poi ci saranno condizioni favorevoli per la "fruttificazione" potrà produrre nuovi esemplari. Le condizioni necessarie riguardano il periodo temporale, la quota altitudinale, l'ambiente acido o alcalino, l'umidità, la situazione termica e così via. E trattandosi di funghi micorrizici il legame con determinate essenze botaniche (erbe, cespugli, alberi).



La micorrizia o simbiosi è il rapporto che si instaura tra le ife miceliari e le radicole delle piante. Ci sono piante come faggio, querce e abeti che possono instaurare rapporti micorrizici con molte decine di specie diverse contemporaneamente (Si provi a pensare all'enorme intreccio di ife di miceli diversi!...). Ma il micelio di una specie sola (ad esempio il porcino) quanti esemplari può produrre in una stagione micologica? Si è sentito raccontare che dei cercatori hanno raccolto qualche decina di esemplari in un unico luogo. Beati e fortunati loro!

Ma non sempre è così. Riuscire a trovare 12-15 porcini vicini alla stessa pianta è sempre un avvenimento molto fortunato!

Si è letto di produzioni ricche e costanti ma sempre in forma vaga e imprecisa e, forse, non sempre veritiera. Io personalmente ho avuto modo di trovare (una volta sola) in un bosco svizzero di pecci di circa 6 ettari



ai primi di agosto in 4 giorni 300 esemplari di *Boletus edulis*, sicuramente frutti di molti miceli. Ma in un luogo ristrettissimo non mi era mai capitato di raccogliere più di 15 esemplari e solo in un giorno.

Con questo lavoro sono in grado di apportare un contributo che potrà essere interessante per gli studiosi della materia.

Angela, una mia cara amica appassionata ed esperta cercatrice di funghi mi ha reso partecipe di un evento straordinario. L'attendibilità dell'avvenimento è garantita dal fatto che le raccolte sono state fatte, a 400 m di altitudine, in un parco privato (di Varese) in cui

nessun altro avrebbe potuto entrare per cercare funghi.

Non si può escludere che alla produzione di così tanti funghi abbiano contribuito più miceli ma verosimilmente è molto più probabile che si tratti di uno solo data la ristrettezza dell'area interessata (circa 12 metri per 8). L'habitat è costituito da una grande quercia (*Quercus robur*) con terreno ricoperto da carici e graminacee. Ad oltre 25 metri un'altra quercia più piccola.

In un periodo di 41 giorni (dal 10 maggio 2018 al 19 giugno) in 34 raccolte Angela ha totalizzato il numero strabiliante di 332 porcini (*Boletus reticulatus*=*B. aestivalis*).

Le condizioni climatiche hanno registrato un periodo mediamente caldo (tra 22 e 26 gradi) tra il 10 e il 20 maggio con precipitazioni frequenti (tra i 5 e i 18 mm) e poi piuttosto caldo (tra 25 e 31 gradi) con notevoli temporali (15 - 29 mm) alternati a brevi piogge (2 - 9 mm) e 4 periodi asciutti di 3-4 giorni ognuno. Le minime notturne non sono mai state inferiori ai 14 gradi (14 - 18).

Questo è il diario di raccolta.

Maggio 10 = 2 porcini; 11 = 20; 12 = 20; 13 = 30; 14 = 35; 15 = 1; 16 = 2; 17 = 3; 18 = 5; 19 = 4; 20 = 3; 22 = 4; 23 = 5; 24 = 5; 27 = 5; 28 = 10; 29 = 20; 30 = 10; 31 = 4; giugno 2 = 10; 3 = 11; 4 = 9; 5 = 10; 6 = 10; 7 = 20; 8 = 10; 9 = 20; 10 = 15; 11 = 15; 12 = 5; 13 = 3; 15 = 2; 17 = 2; 19 = 2.

Il giorno 18 maggio **Angela** ha osservato anche una "buttata" di 15 leccini (*Leccinum albostipitatum* = *L. quercinum*).

Sergio Ruini

Ringraziamenti

I dati meteo sono stati gentilmente forniti dal Centro Geofisico Prealpino di Varese.



Giorgia boutique
uomo e donna
sportswear e cerimonia

PAUL&SHARK
CANALI
BUGATTI
LEBOLE
ANGELO MARANI
OPERA'
DI MELLA
FERRANTE BRANDS
ALAN RED
VLAB
SISTE'S
SFIZIO
VIOLANTI
GALLO
JOSEPH RIBKOFF
MUSANI
TOI ITALIA
MORILEE

ph. Flavio Bandiera

Via 5 febbraio 80 Fiorina, RSM (Superstrada) tel. 0549900709 - SARTORIA INTERNA
www.fb.com/giorgiaboutique - www.giorgiaboutique.com

-10%



SABATO
24
NOVEMBRE
2018

22° GIORNATA NAZIONALE DELLA
Colletta Alimentare®
Dona la spesa a chi è povero.

BancoAlimentare.it
#colletta18

Lo sai che tutto l'anno Banco Alimentare recupera cibo che altrimenti verrebbe sprecato?
Vai su BancoAlimentare.it e scopri di più

LO SAPEVATE CHE... (i consumi di cui non ci accorgiamo)

Secondo le ultime stime dell'Unicef sono circa 40.000 i ragazzi e le ragazze minorenni impegnati nelle miniere del sud della Repubblica democratica del Congo. Molti di loro lavorano nelle miniere di cobalto, prezioso minerale utilizzato per la produzione di batterie ricaricabili utilizzate per i nostri cellulari, tablet, computer e altri dispositivi elettronici.



Questi bambini lavorano in condizioni estreme, alcuni di loro più di dodici ore al giorno, senza alcuna protezione e percependo salari da fame. Si ammalano prima e più dei loro coetanei. Rischiano ogni giorno incidenti sul lavoro a causa di carichi troppo pesanti fino alla morte a causa dei frequenti crolli nelle grotte artigianali. Spesso sono picchiati e maltrattati dalle guardie della sicurezza se oltrepassano i confini della miniera. Alcuni di loro lavorano dopo aver frequentato la scuola, altri hanno per necessità abbandonato i libri.



immagini reperite da web

"Il Sottobosco"
ringrazia sentitamente gli amici

Tea Maggi
Mario Zanotti

per le generose oblazioni fatte pervenire al nostro giornale e rammenta a tutti gli amici e lettori che ogni aiuto, anche se piccolissimo, è *sempre gradito!!*

Coloro che volessero contribuire al sostentamento del nostro giornale possono versare i loro contributi anche presso i seguenti sportelli bancari:

Banca di San Marino c/c 7033/1
Banca Agricola Commerciale c/c 280
Cassa di Risparmio - Ag. di Cailungo c/c 723

EDICOLA CARTOLERIA

"FANTASIA"

Via del Passetto 17
47897 FIORENTINO
Repubblica di San Marino



Unitevi alla
MICOLOGICA

TESSERAMENTO 2018

La quota sociale per iscriversi o per rinnovare la propria iscrizione all'Associazione Micologica Sammarinese è di appena € 15,00 e può essere versata presso i seguenti sportelli bancari:

Banca di San Marino c/c 7033/1

Banca Agricola e Commerciale c/c 280

Cassa di Risparmio - Ag. Cailungo c/c 723

(Ricordati di lasciare all'impiegato della Banca il tuo recapito).

Oppure, se lo ritieni più comodo, puoi recarti presso uno dei seguenti siti che collaborano con noi:

FUCS

Strada Sesta Gualdaria 64 - Valdragone

BAR FORCELLINI

Via 28 Luglio 6 - Borgo Maggiore

GIORGIA BOUTIQUE

Via 5 Febbraio 82/A - Fiorina

MARKET TUTTANATURA

Via Tre Settembre 122 - Dogana

HAVANA - Shop & Tabacchi

Via del Serrone 62 - Murata

"IL MUGHETTO" - FIORI E PIANTE

Via Olivella 12 - Serravalle

EDICOLA CARTOLERIA "IL QUADRIFOGLIO"

Via Piana 110 - San Marino

EDICOLA CARTOLERIA "FANTASIA"

Via del Passetto 17 - Fiorentino

EDICOLA RICEVITORIA "SETTEBELLO"

Via Rivo Fontanelle 129 - Gualdicciolo

LAYAK

Via dei Boschetti 61 - Borgo Maggiore

Aderisci all'A.M.S.: ci aiuterai a difendere meglio il territorio sammarinese e il suo ambiente!



I funghi nel piatto

Tartine agli ovoli e ai porcini

Ingredienti e dosi per 2 Persone

- 2 ovoli (*Amanita caesarea*) piccoli e chiusi;
- 2 porcini (*Boletus reticulatus* o *aereus*) piccoli e sodi;
- un uovo;
- un cucchiaino di liquore Aurum;
- olio di oliva;
- sale e pepe macinato al momento;
- una confezione di pancarrè.

Procedimento:

pulire i funghi molto bene senza lavarli. Togliete il bordo scuro alle fette di pancarrè e tagliatele in due. Preparare una maionese semplice utilizzando il tuorlo dell'uovo, sale e olio quanto basta e aggiungere alla fine il cucchiaino di Aurum. Cospargere le tartine con uno strato sottile di maionese; con l'affettatartufi tagliare sottilissimi i funghi e disporre le fettine su ciascuna tartina (o solo ovoli, o solo porcini oppure entrambi); coprire con un ulteriore strato sottile di maionese e servire. Il pepe è facoltativo: eventualmente va aggiunto alla maionese.

Note: queste squisite tartine sono adatte non solo come antipasto, ma anche in qualsiasi occasione: con l'aperitivo, come spuntino o come intermezzo serale. Danno il meglio di sé gustandole con un buon spumante secco servito freschissimo.

R.G.



AMANITA CAESAREA



BOLETUS EDULIS

AMANITA CAESAREA

Addio "Minghin", caro amico.

Il 18 Ottobre scorso una dolorosa notizia ha sconcertato l'Associazione Micologica Sammarinese: il nostro amico Domenico Ugolini, membro del Consiglio Direttivo, mentre era intento a curare una dei Suoi amati alberi, è improvvisamente deceduto lasciandoci tutti quanti frastornati dal dolore.

Io non lo ricorderò soltanto come appassionato fungaiolo ed eccellente cercatore, ma soprattutto per la sua mansuetudine e per il grande attaccamento al lavoro e alla famiglia.

Ho chiesto a "Il Sottobosco" di lasciarmi ricordare Minghin, non soltanto perché era un grande amico cui volevo bene e che stimavo tantissimo, e neppure per le tante attenzioni che sempre mi riservava. Lo voglio ricordare, soprattutto, per la sua grande onestà sociale e fattiva collaborazione con tutti, sempre pronto ad esaudire ogni richiesta di aiuto che l'Associazione gli rivolgeva, anche quando, a volte, si trovava in precarie condizioni di salute.

Aveva sempre fatto l'agricoltore, con passione ed amore, fino all'ultimo suo giorno di vita, e sulla sua amata terra è... deceduto. Onore a Te, caro Domenico, onore a Te che hai sempre condotto la tua faticosa vita di lavoro con coerenza e amore per la natura.

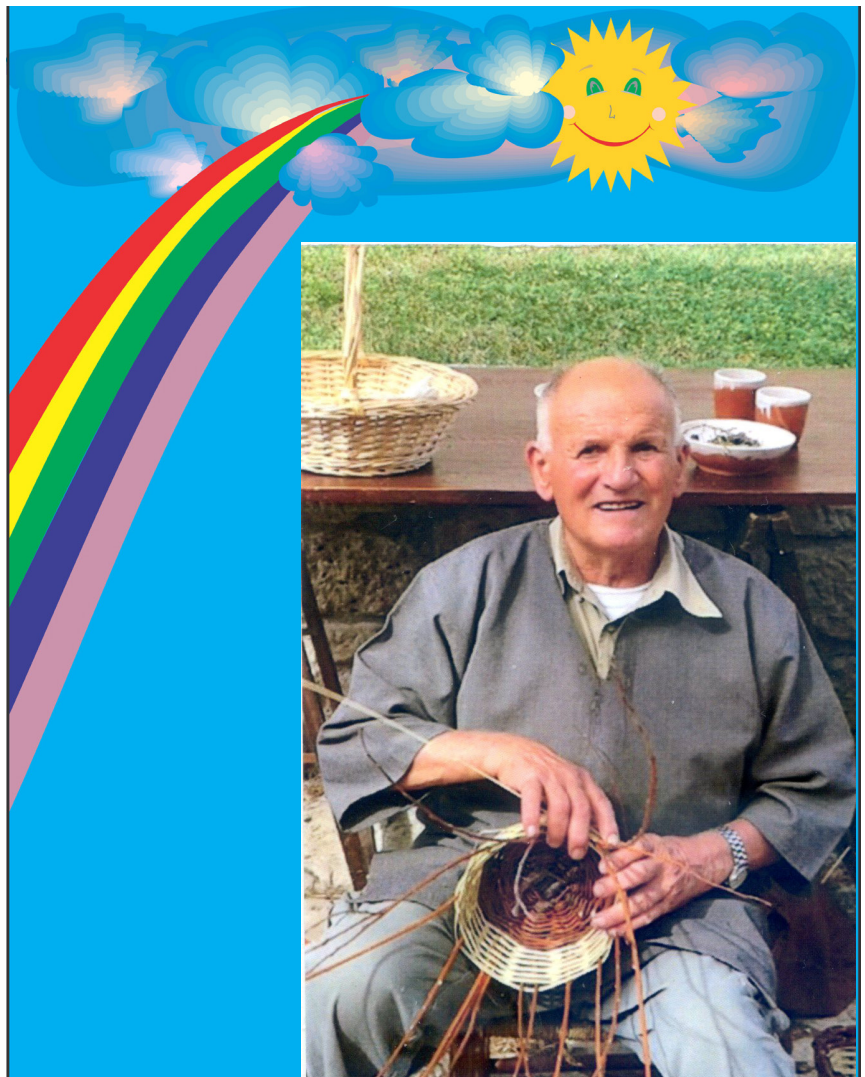
Sul Tuo ricordino funebre si legge questa bellissima frase: "Vissi ammirando, odorando la terra ed il cielo. Continuo l'eterno cammino della vita immortale". E così certamente sarà, caro Domenico!

Tu sei stato mio carissimo amico e oggi voglio ricordarti nei luoghi dove esercitavi il Tuo svago preferito: la ricerca dei funghi in mezzo ai boschi del Monte Fumaiolo, con in mano il Tuo rustico bastone che fruga in mezzo ai cespugli e nell'altra il cestino che trabocca di profumati miceti; voglio pure ricordarti mentre ritiri soddisfatto uno dei numerosi premi da Te vinti per i funghi che hai sempre conferito alla Mostra Micologica del Titano..., oppure mentre stai seduto ad intrecciare con abilità i panieri che tanti cercatori di funghi stanno ancora usando!

Caro Domenico, oggi, nel giorno delle Tue esequie, possiamo assicurarti che noi dell'AMS ci stringiamo tutti quanti, addolorati e commossi, attorno alla Tua famiglia, a Tua moglie Marisa, alle figlie Cinzia, Daniela e Monica e a tutti i tuoi nipoti, esortando questi ultimi a seguire sempre il Tuo esempio di vita laboriosa ed onesta. Tu, Domenico, aiutali sempre su questa strada!

Riposa in pace "Minghin"!

Marino Cardinali



Un vero peccato...

C'eravamo ormai abituati, nonostante lo stupore iniziale, a vedere quelle ombre guizzanti nell'acqua sotto i ponticelli del Parco Ausa. Erano cavedani, pesci tipici dei nostri torrenti collinari, reintrodotti attraverso un progetto sperimentale oggetto della tesi di laurea di un nostro studente in Biologia. Dopo aver valutato attentamente, nel 2014, la situazione di lieve miglioramento qualitativo delle acque dell'Ausa (perlomeno nel tratto alto fino al Parco), il Centro Naturalistico, partendo da una sessantina di riproduttori prelevati dal torrente San Marino, aveva dato l'avvio ad una nuova popolazione ittica che mancava ormai da diversi anni. Azioni di ripristino e gestione delle risorse ambientali come questa sono estremamente importanti per l'ecosistema, permettono infatti la salvaguardia ed il ritorno di specie a rischio legate all'acqua ed hanno una ripercussione positiva anche sulla salute pubblica in quanto la presenza dei pesci, predatori di invertebrati acquatici, provoca una riduzione immediata dei pericolosi insetti ematofagi come zanzare, simuliidi e culicoidi che tanto ci fanno pensare.



E subito i cavedani si erano adattati al nuovo ambiente, tollerando quell'acqua ancora non completamente pulita, crescendo velocemente e riproducendosi con successo negli anni seguenti. In occasione dell'inizio dei lavori di consolidamento delle sponde resisi necessari a seguito dei crolli avvenuti sugli argini, lo scorso anno si era anche provveduto a recuperare e traslocare i pesci che sarebbero sicuramente morti schiacciati dall'andirivieni di ruspe e camion dentro l'alveo: migliaia di pesci di tutte le taglie, per circa 70 kg di peso! Ma non è bastato.

Quei tubi minacciosi che sbucano dalle sponde hanno nuovamente portato la morte.

Sulla carta sono collettori di acque bianche, ovvero scolatoi delle acque piovane, ma tutti sappiamo che così non è... al loro interno vengono convogliate anche le acque nere, gli scarichi fognari di qualche parte della città e questa volta, o per malfunzionamento degli sfioratori o per qualche sostanza tossica utilizzata in chissà quale piazzale per lavare magari l'auto di lusso, stante anche la scarsa portata idrica del torrente in questo fine estate siccitoso, i pesci non ce l'hanno fatta ed è stata una strage.

E la colpa? Come sempre di nessuno... o meglio di tutti: della pigrizia dello Stato nell'affrontare l'annoso problema dello sdoppiamento delle acque bianche e nere nelle reti fognarie, dei cittadini che hanno costruito ed allargato le loro proprietà allacciando talvolta abusivamente i loro scarichi ai tubi più vicini bianchi o neri che fossero!

E' ora di cambiare rotta.

Vorremmo un parco dove all'ingresso non sia un collettore fognario ad accoglierci, un parco dove la gente possa raccogliersi ad ogni ora, camminare, respirare, qualcuno correre, ma soprattutto dove i bambini possano costruire i ricordi sani, quelli del bastoncino che naviga nelle rapide tra i massi del torrente, della gallinella furtiva che sparisce tra le canne, dei grandi becchi gialli spalancati dei pulcini di merlo che si protendono dal fitto di un cespuglio. E perché sia così l'Ausa non può più essere considerato un canale di scolo delle nefandezze umane, ma un corridoio per la biodiversità che ci fornisce quell'immensa pluralità di servizi ecosistemici (flusso di materiali e di energia, cicli biogeochimici, paesaggio, spazio vitale, acqua, ecc.) indispensabili all'equilibrio di un territorio ed alla sopravvivenza del genere umano. Un prezioso Capitale Naturale la cui saggia custodia è un acconto per la nostra salute, oltre che un dovere morale verso il paese, verso la Natura sempre.

S.C.

Natale 2018, ci stiamo preparando

una grande cucina a casa tua

Puoi prenotare prelibati piatti direttamente nei nostri reparti: **Gastronomia, Pescheria e Macelleria** concordando ricetta e ritiro. - Telefona a: **Valdragone** 0549 902 567 - **Dogana** 0549 941 094



I nostri **prodotti freschi**, per la vostra **creatività** in cucina.

cibo qualità innovazione

www.titancoop.sm

VALDRAGONE - Via VI Gualdaria, 99 - Valdragone - 47893 Borgo M. - R.S.M. - Tel. 0549 902 567

DOGANA - Via III Settembre, 11 (Centro Tonelli) - 47891 Dogana - R.S.M. - Tel. 0549 941 094



da noi, idee e proposte per i tuoi regali

inoltre te li confezioniamo e impacchettiamo a **Valdragone** e **Dogana**. Tel. 0549 902 567

(si può concordare anche la consegna)



Pillole di Saggezza

Le persone sono state create per essere amate.
Le cose sono state create per essere usate.
Il motivo per cui il mondo è nel caos è che si
amano le cose e si usano le persone
John Powell



immagini reperite da web



Periodico di Micologia e
Cultura Ambientale a cura della
Associazione Micologica Sammarinese



Redazione e Amministrazione
Strada di Montecchio 251 - C.P. 134
47890 San Marino - RSM

Tiratura 16.000 copie

Direttore Responsabile
Claudio Chiarelli

Coordinatore di Redazione
Raniero Forcellini

Il presente numero è stato chiuso il
12 Novembre 2018