

Programma 2021



Fedelissimi amici,

per il 2021, dovendo ancora fare i conti con la situazione sanitaria, si è provveduto a predisporre un programma delle iniziative associative certamente diverso rispetto agli anni passati. Abbiamo quindi elencato degli incontri virtuali, alcuni dei quali gratuiti per i soci, che faremo attraverso la piattaforma zoom per trasmettervi le nostre esperienze micologiche e botaniche.

L'intenzione non è quella di sostituire le attività in presenza, perché percepire tutte le meravigliose sensazioni che si possono provare andando insieme nei boschi in mezzo alla natura è altra cosa, ma approfittare di questo difficile momento per mettervi a disposizione più informazioni possibili, in modo che, quando torneremo alla normalità, siamo certi che saprete apprezzare di più le cose semplici e spontanee che la nostra Associazione vi offre e vi aiuta a conoscere. Appena la situazione pandemica lo consentirà saremo pronti, anzi prontissimi, ad organizzare delle uscite in habitat avvisandovi preventivamente tramite e-mail, e il nostro sito internet www.ameronlus.it e facebook <https://it-it.facebook.com/AMEROnlus>.

Mi auguro che seguirate ad essere dei nostri rinnovando la quota sociale e partecipando ai nostri corsi ed alle nostre attività; non dimenticate il 5 per mille, dovete solo scrivere il nostro codice fiscale 80074620586, ci aiuterete molto a sostenere il già difficile impegno, reso ora "improbabile" dagli effetti del Covid 19. Ringrazio di cuore quanti hanno già provveduto al rinnovo e quanti stanno per farlo e lo faranno.

Vedrete che anche questa volta ce la faremo... mi piacerebbe farlo insieme a Voi tutti, come una grande, unita famiglia.

Grazie

Il Presidente Aldo Gurrieri

Programma attività 2021

Giovedì 11 marzo ore 18.00\20.00

Arianna Cancellieri - "Piante e funghi primaverili"

Venerdì 9 aprile ore 18.00\20.00

Susanna Coen - "Funghi commestibili e funghi velenosi tra mito e scienza"

Giovedì 29 aprile ore 18.00\20.00

Giovanni Segneri - "Frutti selvatici"

Mercoledì 12 maggio 2021 ore 18.00\20.00

Federica Costanzo – “Amanite”

Giovedì 10 giugno ore 18.00\20.00

Giovanni Segneri – “Funghi mangerecci

Giovedì 23 settembre ore 18.00\20.00

Giancarlo Pietrantoni – Genere Russula

Martedì 19 ottobre ore 18.00

Giovanni Segneri – “Funghi Rari e poco conosciuti”

Lunedì 25 ottobre ore 18.00\20.00

Leonardo Giuliani – Aphyllophorales

Giovedì 25 novembre ore 18.00\20.00

Federica Costanzo – Hygrophoraceae

Giovedì 2 dicembre ore 18.00-20.00

Giancarlo Pietrantoni – Concetti base di statistica per micologi

Tutte gli appuntamenti “didattici” sono gratuiti per i soci, si effettuano su piattaforma ZOOM ed è richiesta la prenotazione tramite e-mail all’indirizzo amerass1@virgilio.it

Corsi di aggiornamento micologico (livello medio/alto, con richiesta di contributo soci)

11 - 12- 18 e 19 marzo Giovanni Segneri – “Cortinari” (Corso di introduzione allo studio del Genere Cortinarius)

Programma Il Genere *Cortinarius* (Pers.) S.F. Gray, fra gli *Agaricales*, è quello con il più alto numero di specie a livello mondiale. Per la sua ampiezza e per la mancanza di ampia bibliografia divulgativa, rimane un genere poco attraente e poco studiato. Il corso si pone l’obiettivo di fornire le informazioni basilari per poter affrontare in seguito, in modo autonomo e con successo, lo studio più dettagliato del genere.

A supporto di questo impegno, viene fornito un Quaderno Didattico, in formato PDF, che è la sintesi degli argomenti trattati e delle foto proiettate durante le quattro lezioni. Per meglio chiarire, il Quaderno Didattico comprenderà, in aggiunta, la descrizione dettagliata delle specie ritenute più rappresentative con allegata la relativa foto.

Prima lezione, argomenti: Introduzione. Metodo di studio dei cortinari. Cenni di Sistematica tradizionale e Filogenetica. Suddivisione pratica, finalizzata al corso, in otto grandi raggruppamenti, completamente slegati da qualsiasi Sistematica. Conoscenza ed

approfondimento dei seguenti Raggruppamenti: Cortinariodi, Mixaciodi, Dermociboidi, Leprocibeoidi.

Seconda lezione, argomenti: conoscenza ed approfondimento dei seguenti Raggruppamenti, Sericeocibeoidi, Telamoniodi.

Terza lezione, argomenti: conoscenza ed approfondimento dei seguenti Raggruppamenti, Hydrocibeoidi, Phlegmacioidi.

Quarta lezione, argomenti: conoscenza ed approfondimento del seguente raggruppamento, parte restante dei Phlegmacioidi.

Durante il corso sarà proiettato un rilevante numero di foto di cortinari, di cui verrà approfondita la conoscenza delle specie ritenute più rappresentative di ogni singolo Raggruppamento trattato.

16, 20, 23, 27, 30 aprile e 4 maggio Matteo Gelardi – “CorsoBoletales” 6 appuntamenti

PROGRAMMA CORSO DI AGGIORNAMENTO TASSONOMICO SULL'ORDINE BOLETALES IN ITALIA ALLA LUCE DEI NUOVI ORIENTAMENTI FILOGENETICI MOLECOLARI

I funghi boletoidi italiani ed europei dopo gli sconvolgimenti della biologia molecolare: tutte le novità su tassonomia, sistematica, ecologia, nomenclatura, commestibilità dell'ordine *Boletales* e una dettagliata trattazione speciografica dei funghi più ricercati e apprezzati di sempre. Un corso di aggiornamento completo e unico nel suo genere.

Matteo Gelardi

1ª lezione: nozioni generali ordine *Boletales* e limiti tassonomici; inquadramento sistematico molecolare; tipologie morfologiche; dinamiche di filogenia evolutiva, origini e diversificazione; biogeografia storica e schemi di distribuzione geografica su scala mondiale; ecologia evolutiva e trofismo (modalità nutritive); informazioni su commestibilità e velenosità; trattazione speciografica generi corticioidi (*Hydnomerulius*, *Coniophora*, *Leucogyrophana*, *Serpula*)

2ª lezione: trattazione speciografica generi gasteroidi epigei; subordine *Sclerodermatineae*: famiglia *Diplocystidiaceae* (genere *Astraeus*), famiglia *Pisolithaceae* (genere *Pisolithus*), famiglia *Sclerodermataceae* (genere *Scleroderma*); subordine *Tapinellineae* (generi lamellati), famiglia *tapinellaceae* (genere *Tapinella*); famiglia *Hygrophoropsidaceae* (genere *Hygrophoropsis*); subordine *Boletineae* (famiglia *Paxillaceae*: generi *Paxillus*, *Gyrodon*, *Melanogaster*, *Alpova*); famiglia *Gyroporaceae* (genere *Gyroporus*)

3ª lezione: trattazione speciografica subordine *Suillineae*: famiglia *Suillaceae* [genere *Suillus* (incl. *Boletinus*)], famiglia *Gomphidiaceae* (generi *Gomphidius*, *Chroogomphus*), famiglia *Rhizopogonaceae* (genere *Rhizopogon*)

4ª lezione: trattazione speciografica subordine *Boletineae* (famiglia *Boletaceae* – prima parte): biodiversità e filogenesi della principale famiglia dell'ordine *Boletales*; generi boletoidi (*Boletus* s.str., *Butyriboletus*, *Caloboletus*, *Baorangia*, *Lanmaoa*, *Suillellus*, *Rubroboletus*, *Imperator*)

5ª lezione: trattazione speciografica subordine *Boletineae* famiglia *Boletaceae* – seconda parte): generi boletoidi (segue) (*Neoboletus*, *Exsudoporus*, *Cupreoboletus*, *Cyanoboletus*, specie *incerta saedis*) generi xerocomoidi (*Xerocomuss*.str., *Phylloporus*, *Xerocomellus*, *Hortiboletus*, *Rheubarbariboletus*, *Alessioporus*, *Pulchroboletus*, *Imleria*, *Aureoboletus*, *Pseudoboletus*, *Chalciporus*, *Rubinoboletus*)

6ª lezione: trattazione speciografica subordine *Boletineae* (famiglia *Boletaceae* – terza parte): generi leccinoidi (*Leccinum*, *Leccinellum*, *Hemileccinum*, *Chamonixia*, *Octaviania*), generi rodoliantinosporei e melanospori (*Tylophilus*, *Porphyrellus*, *Strobilomyces*), boleti lignicoli (genere *Buchwaldoboletus*); microscopia dei boleti

Corso “cucinaturale” Docente la dott.ssa Elisa Semeghini previsto in due lezioni, 21 e 28 aprile dalle 18:00 alle 20:00, la prima sui Cereali e legumi, la seconda sui dolci naturali.

Prima lezione CEREALI E LEGUMI

- Perché consumare le varietà tradizionali: selezione e gestione delle sementi industriali della rivoluzione verde degli anni '70
- Grani e glutine. Digestione e permeabilità intestinale.
- Come si cucinano i cereali e i legumi per renderli più digeribili.
- Ricette:
 - Zuppa riscaldante di farro e erbe selvatiche
 - Patè di cicerchia

Seconda lezione DOLCI NATURALI

- Gli ingredienti pericolosi per la nostra salute nei dolci industriali: zucchero, glutine, additivi
- L'assuefazione ai dolci, la glicemia, l'infiammazione sistemica di basso grado
- Come ridurre il carico insulinemico di un dolce
- Come usare gli ingredienti dolci naturali
- Ricette:
 - Pancake per la colazione
 - Muffin
 - Bonbon alle castagne

Corso per fare i formaggi in casa in 2 lezioni 7 e 14 maggio dalle ore 18:00 alle 20:00

Docente: Nicastro Donato

Programma

Prima lezione

- Il primo giorno si parlerà del latte e la sua composizione;
- Accenno sull'alimentazione degli animali;
- Il caglio di origine animale, vegetale e microbico;
- Aromatizzazione dei formaggi con erbe, timo, origano, rucola, peperoncino, finocchietto selvatico, erba cipollina, spezie varie.
- Produzione del primo sale;
- Produzione della ricotta.

Seconda lezione

- L'uso dei batteri lattici nel latte;
- I differenti tagli della cagliata;
- La funzione della salatura del formaggio;
- Come curare i formaggi durante la stagionatura:
- Produzione dello stracchino
- Produzione della ricotta.

Anche i corsi si effettuano su piattaforma ZOOM ed è richiesta la prenotazione tramite e-mail all'indirizzo amerass1@virgilio.it