

49^a MOSTRA DEL FUNGO e della Natura

dal 9 al 17 agosto 2025



Inaugurazione

Sabato 9 agosto, ore 15.00
Scuola Primaria «Dante Alighieri»
di Villa d'Ogna (BG) Largo Europa, 70

con il patrocinio di



Apertura

*ogni giorno dalle 14.30 alle 19.00
festivi e prefestivi dalle 10.00 alle 12.00
e dalle 14.30 alle 19.00*

INGRESSO LIBERO



MAURIZIOZANGA

GIOIELLERIA



GARMIN

Via Marconi, 317 | 24020 - Villa d'Ogna (Bg) | T. 0346 22992 | info@gioielleriamauriziozanga.it



gioielleriamauriziozanga.it



A.M.B. ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

Largo Europa, 152 - 24020 Villa d'Ogna (Bg)
Cell. P. Bigoni 3384277839 - Cell. L. Rossi 3397160287

49^a MOSTRA del FUNGO

e della Natura

dal 9 al 17 agosto 2025

Presso Scuola Primaria "Dante Alighieri" di Villa d'Ogna

Sono in esposizione:

Funghi freschi determinati giornalmente

Angelo Balduzzi (Alleria Clusone)

Stefano Scali (Milano)

Angelo Bocchioli (Lodi)

Gabriella Crazzani (Lodi)

Gianfranco Zampoleri (Ghisalba)

Fattoria Ariete (Gorno)

Adriano Beretta (Monza)

Pierluigi Martinelli (Gandino)

Cùmpagnia del Fil dé Fér (Piaro)

Miriam Spada (Clusone)

Elena e Angelo (Albino)

Antonio Guana (Ardesio)

Corpo musicale "Carlo Cremonesi" (Villa d'Ogna)

Amalia Bergamaschi (Milano)

Carlo Oprandi (Villa d'Ogna)

Siamo pagine da sfogliare

Disegni naturalistici

Foto naturalistiche (arte rocciosa)

Foto naturalistiche (fiori)

Sculture artistiche in legno

Cose di una volta

Riproduzione funghi esotici

Presepi artistici realizzati su funghi

25 anni di ricordi

Quadri ad acrilico e matita

La bottega dell'intarsio

Felci delle nostre vallate

125 anni di musica

Perline e funghi

Riproduzione velieri d'epoca

La cerimonia inaugurale sarà allietata dal Corpo musicale "Carlo Cremonesi" di Villa d'Ogna e dalla Cùmpagnia del Fil dé Fér di Piaro.

Organizzazione

Presidente

ROSSI LUIGI

Vice Presidente

CIVITA CARMELA

Segretario

BIGONI PIERINO

Vice Segretario

CELERI FRANCO

Consiglieri

FRASCHINA ANGELO, GRIGNANI ANGELA, GUANA ANTONIO, LOCATELLI FABIO, MAFFEIS MARIANGELA, MARINONI LAURO, PEZZOLI GIANLUIGI, ROSSI FLAVIO, VALENTI VINCENZO

Delegati del gruppo

BIGONI PIERINO

Comitato scientifico

BIGONI PIERINO, BALLABENI ANGELO, CIVITA CARMELA, ROSSI FLAVIO

Indirizzi e-mail: pierino.bigoni@alice.it – civitacarmela@gmail.com - www.amvilladogna.it

Copertina: disegno realizzato da Angelo Balduzzi

Realizzazione grafica: Lauro Marinoni e Pierino Bigoni



FAS PENDEZZA S.r.l.

Via Provinciale, 671 - 24020 Villa d'Ogna (BG) - Italy
Tel. +39 0346 21164 • Fax. +39 0346 23134
info@faspendezza.it • www.faspendezza.it





Il nostro Gruppo, con questa nuova Mostra, continua la sua opera di sensibilizzazione verso un rapporto saggio e consapevole con l'ambiente naturale. Dobbiamo limitare gli atteggiamenti di prepotenza e di sconsiderato sfruttamento, anche nella nostra esperienza di tutti i giorni, per capire finalmente che la Natura è la nostra casa, è fonte di nutrimento, di energia, di armonia e di pace... Più attenzione e riguardo, più ascolto della voce di tutti gli esseri viventi possono fare la differenza, non solo nella salvaguardia del creato, ma anche nel favorire relazioni autentiche tra di noi. Abbiamo notato con piacere che si sta facendo sempre più strada, soprattutto nei giovani, il desiderio di sentirsi parte integrante dell'ecosistema per scoprire le sue meraviglie. I Funghi ne sono un

esempio, con il loro ruolo chiave di decomporre i residui animali e vegetali, rendendo la materia nuovamente disponibile. Ammiriamoli nella Mostra e lasciamoci stupire dalle loro forme, dai loro colori, dai loro profumi... Si dice che per la loro resistenza "i funghi salveranno il mondo". Difendiamoli allora e amiamoli, impariamo da loro a svolgere i nostri compiti con tenacia e umiltà, nel rispetto della vita. Ringrazio tutti i sostenitori della Mostra e invito i visitatori a lasciarsi conquistare dalla sua magia, per arricchirsi nella conoscenza e nello spirito.

*Il Presidente
Luigi Rossi*



Gentili ospiti, appassionati di micologia e amanti della natura, è con grande piacere che, a nome dell'Amministrazione Comunale, porgo il più caloroso benvenuto alla 49a edizione della Mostra del Fungo e della Natura di Villa d'Ogna. Quasi mezzo secolo di passione, dedizione e amore per il meraviglioso mondo dei funghi e per le ricchezze naturalistiche del nostro territorio. Un traguardo così significativo testimonia l'impegno costante del Gruppo Micologico "Bresadola" di Villa d'Ogna che con competenza ed entusiasmo porta avanti questa importante tradizione. Questa mostra non è solo un'occasione per ammirare la straordinaria varietà e bellezza dei funghi, ma rappresenta anche un momento di importante divulgazione scientifica e di sensibilizzazione al rispetto dell'ambiente che ci circonda. Ringrazio di cuore il Gruppo Micologico "Bresadola" per la passione e la cura con cui ogni anno organizza questo evento, diventato un appuntamento imperdibile per la nostra comunità e per i tanti visitatori che giungono anche da lontano. Auguro a tutti un'esperienza ricca di scoperte e di piacevoli momenti, nella speranza che questa mostra possa accrescere in ognuno di noi la consapevolezza dell'importanza di preservare la bellezza e la biodiversità del nostro ambiente naturale. Viva la Mostra del Fungo e della Natura di Villa d'Ogna!

*Il Sindaco
Luca Pendezza*

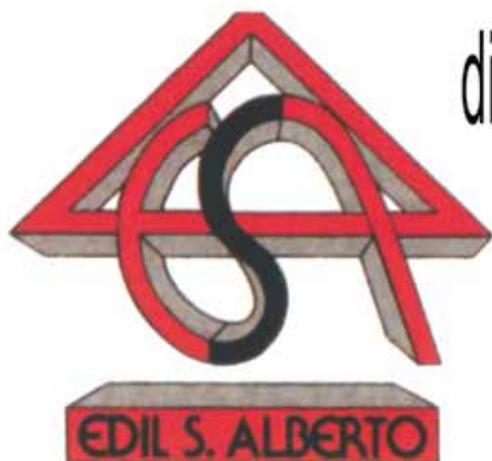


Desidero estendere un sincero e caloroso ringraziamento all'Associazione Micologica Bresadola che, con impegno e dedizione, permette ogni anno la realizzazione della Mostra del Fungo e della Natura, giunta quest'anno alla sua 49a edizione. La collaborazione tra associazioni si rivela essenziale per il successo di questo evento, che celebra la bellezza e la biodiversità del nostro territorio. Un riconoscimento particolare è dovuto a Pierino Bigoni, il cui supporto in termini di esperienza e conoscenza è inestimabile, così come è prezioso il lavoro svolto durante tutto l'anno nelle scuole insieme al suo gruppo di volontari. Le attività educative organizzate dall'associazione consentono ai giovani di avvicinarsi al mondo naturale, sensibilizzandoli al rispetto e alla conservazione

del nostro patrimonio ambientale. Invito sia i residenti sia i turisti a visitare la mostra dal 9 al 17 agosto presso Villa d'Ogna, per una settimana ricca di scoperte, eventi e approfondimenti.

*Con stima, Il Presidente di PromoSerio,
Marco Migliorati*

49^a mostra del fungo e della natura



di PEZZOLI F. & C s.n.c.

Via Beato Alberto, 225

24020 VILLA D'OGNA (BG)

Tel. 0346 25752

Fax 0346 920645

COSTRUZIONI EDILI

**GENERALI ITALIA
IL TUO PARTNER DI VITA**



GENERALI ITALIA S.p.A.
AGENZIA GENERALE DI CLUSONE

Via San Defendente, 62 • Tel. 0346 21 455
e-mail: agenzia.clusone.it@generali.com
www.agenzie.generali.it/clusone

Agenti: Chiara Grassi • Giovanni Melisi



Presentazione della 49ª Mostra Micologica



Benvenuti alla mostra micologica, un evento dedicato alla scoperta e alla celebrazione dell'affascinante universo dei funghi. Questa mostra offre un'opportunità unica di conoscere la biodiversità, l'importanza ecologica di queste straordinarie "creature" della natura. Attraverso una serie di esposizioni e laboratori, esploreremo insieme il ruolo che i funghi giocano nel nostro ecosistema e nella cultura umana.

I funghi rappresentano una componente fondamentale della biodiversità terrestre. Con oltre 120.000 specie conosciute e molte ancora da scoprire, essi si trovano in ogni angolo del pianeta, dai boschi umidi alle tundre gelide. La mostra offre una panoramica delle diverse specie di funghi, con un'attenzione

particolare a quelli locali e rari. Attraverso pannelli illustrativi e modelli tridimensionali, i visitatori potranno ammirare la varietà di forme, colori e dimensioni che caratterizzano questi organismi.

Una delle sezioni della mostra è dedicata alla rappresentazione dei funghi nei loro habitat naturali. Passeggiando attraverso ricostruzioni realistiche i visitatori potranno osservare come i funghi interagiscono con altre forme di vita. Speciali installazioni audiovisive mostreranno i processi invisibili della decomposizione e del riciclo dei nutrienti, fondamentali per la salute del nostro pianeta.

Gli esperti presenti saranno disponibili per spiegare le proprietà organolettiche dei funghi avendo cura di portare all'attenzione del pubblico gli aspetti tossicologici connessi al consumo dei funghi.

La mostra micologica è un evento imperdibile per chiunque sia interessato alla natura, alla scienza, alla cucina o semplicemente alla bellezza del mondo che ci circonda. È un invito a esplorare, imparare e lasciarsi ispirare dalle meraviglie dei funghi. Che siate esperti micologi, cuochi appassionati o semplici curiosi, questa mostra ha qualcosa da offrire a tutti. Vi aspettiamo per un'esperienza indimenticabile!

Ancora una volta colgo l'occasione per ringraziare gli amici del Gruppo Micologico AMB di Villa d'Ogna per il prezioso lavoro di insegnamento che svolgono attraverso le scuole di ogni ordine e grado del territorio, invito pertanto tutti i visitatori a vivere questa occasione di arricchimento culturale con entusiasmo e partecipazione.

*Gianfranco Visentin
Segretario Nazionale dell'AMB*

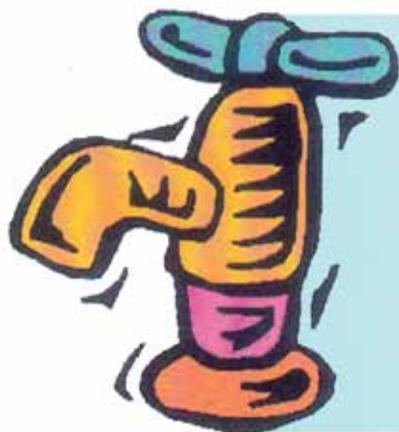


È con grande piacere che porgo il benvenuto alla 49esima edizione della Mostra del Fungo e della Natura di Villa d'Ogna. Un appuntamento che, anno dopo anno, si conferma non solo una celebrazione della ricchezza del nostro territorio, ma anche un momento fondamentale di conoscenza e approfondimento delle biodiversità che le nostre montagne custodiscono. La Comunità Montana crede fermamente nel valore di eventi come questo. Essi non solo promuovono la conoscenza e il rispetto per il nostro ambiente, ma rafforzano anche il senso di appartenenza e la consapevolezza delle nostre radici. Un ringraziamento speciale va a tutti coloro che, con passione e dedizione, rendono possibile questa manifestazione: gli organizzatori, i volontari, gli espositori,

gli esperti e, naturalmente, tutti voi visitatori che con la vostra presenza ne confermate il successo.

Buona Mostra a tutti!

*Giampiero Calegari
Presidente della Comunità Montana Valle Seriana*



Idraulica Invernici s.n.c.

**Via Dapa Giovanni XXIII, 66
24020 Villa d'Ogna (Bg)**

Tel. e Fax 0346 21595

E-mail: gianfranco.invernici@virellic.it

AUTOSALONE AUTOFFICINA



Villa d'Ogna (BG) - Via XXV Aprile, 12
tel. 0346 21163 - 0346 22558 - Fax 0346 21163

LOMBARDA VETRO srl



PRODUZIONE DOPPI VETRI - VETRI NORMALI DI SICUREZZA

CLUSONE (BG) - Via S. Lucio, 37/2 - Tel. 0346 22042 - Fax 0346 22543

I FUNGHI DELLA BERGAMASCA

Il paesaggio orobico

Consultando una carta geografica della provincia di Bergamo, si rileva subito come essa sia suddivisa in due zone ben distinte, idealmente demarcate dalla posizione del capoluogo: a sud si distende l'ubertosa pianura lombarda, ricca di acque ed intensamente coltivata; a nord si eleva una breve fascia collinare a ridosso della pianura, subito seguita dalle prime montagne e quindi da gruppi montuosi sempre più elevati. Sono, queste, le montagne bergamasche, che si elevano con cime innevate per diversi mesi all'anno sino ad oltre 3000 metri, tra paesaggi sempre diversi, ricchi di laghi, boschi, nuclei abitati di rustica bellezza.

Queste montagne sono situate al centro della fascia prealpina lombarda, talché è in-

valso nell'uso comune chiamare con la dizione Prealpi bergamasche tutto il territorio che dallo spartiacque con la Valtellina si distende sino alla pianura. In realtà il territorio va geograficamente distinto in due zone, con caratteristiche molto diverse tra loro.

A meridione, prospicienti la pianura, si elevano gruppi montuosi costituiti da rocce calcaree dolomitiche di antica origine marina: sono queste le vere Prealpi Bergamasche.

Più a settentrione troviamo invece una catena di montagne, le cui vette corrono più o meno in modo parallelo alla Valtellina: sono, queste, le Alpi Orobie, costituite da rocce più scure ed antiche, di tipo sedimentario continentale o di tipo cristallino, quasi sempre metamorfosate.



Panorama Alta Valle Seriana

49^a mostra del fungo e della natura

L'orografia generale del territorio è simile, grosso modo, ad un pettine a tre denti: dallo spartiacque principale, si dipartono le tre principali valli bergamasche; ossia la Val Brembana, la Val Seriana e la Val di Scalve, quest' ultima tributaria della Valle Camonica.

Vi sono poi altre valli secondarie, trasversali a queste tre principali, come ad esempio la val Imagna e la val Taleggio per la Val Brembana o la val Canale e la Valzurio per la Valle Seriana. Tra queste valli, si elevano le cime bergamasche: dal Pizzo di Coca (3050 metri), al Redorta e allo Scais (3038 metri), al pizzo del Diavolo (2914 metri) e al pizzo dei Tre Signori (2554 metri). Più a sud, in zona calcarea, si elevano i massicci dell'Arera

(2512 metri), della Presolana (2521 metri), del pizzo Camino (2491 metri), dell'Alben (2019 metri).

La vegetazione delle Orobie

L'ambiente della montagna bergamasca, può considerarsi a giusta ragione uno dei più ricchi e variati di tutto il settore italiano delle Alpi, in particolare per la flora della zona prealpina.

L'andamento irregolare nella geografia delle Orobie e delle Prealpi, con differenti esposizioni agli influssi climatici provenienti dalla pianura, influisce profondamente sulla vegetazione arborea nel suo complesso. Scarso il castagno, presente solo in bassa Valle Seriana, il suo posto è occupato a bas-



Boschi e pascoli del Lò

sa quota da un bosco ceduo di essenza debole (non di alto fusto).

Tra i 600 ed i 1500 metri è presente il faggio, in mescolanza con carpini e noccioli; non mancano altre latifoglie quali ontano, frassino, pioppo bianco e betulle. Al di sopra dei 1000 metri si sviluppano i boschi di conifere, anche se non estesi in modo generalizzato.

Il peccio o abete rosso è la specie dominante che ricopre vaste estensioni soprattutto in alta Valle Brembana e Val Seriana, formando boschi puri o in associazione con il faggio. Il limite altitudinale dei boschi di conifere o di fustaie si spinge fino a 2000 metri in Val Brembana, per poi scendere a 1700 metri in Val Seriana e poi risalire a 1850 metri in Val di Scalve. Il larice è presente nelle valli più occidentali, sostituito dall'abete bianco in Val Seriana. Scarso inoltre il pino silvestre, presente solo in alcune zone della val Brembana, nella pineta di Clusone e in poche altre zone.

Al di sopra dei boschi di conifere, si estendono vaste estensioni di pascoli alpini

Le principali specie fungine delle Orobie

È evidente che in un habitat così vario sia dal punto di vista climatico, di costituzione dei terreni che vegetazionale cresca un gran numero di funghi. **In quasi 50 anni di attività il Gruppo Micologico Bresadola di Villa d'Ogna ha censito oltre 1500 specie fungine la maggior parte reperite in alta Val Seriana.**

Nulla a che invidiare a zone italiane più rinomate. Nei vari periodi dell'anno è possibile raccogliere porcini, ovoli, galletti, russule, mazze da tamburo, chiodini, ecc. Diamo quindi una carrellata delle principali specie fungine presenti nel territorio bergamasco. Possiamo trovare varie tipologie di Amanite tra cui annoveriamo l'**Amanita caesarea**, noto anche come "ovolo buono" o fungo dei cesari, nei boschi cedui di quercia e castagno che crescono a bassa quota sulle



Amanita caesarea



Amanita muscaria



Amanita phalloides

49^a mostra del fungo e della natura

Orobie. Nelle prime fasi di sviluppo il fungo si presenta come un uovo, completamente avvolto nella volva; poi maturando mostra colorazioni aranciate sul cappello e giallo-uovo su lamelle e gambo. Commestibile, è ricercato e viene anche consumato crudo. L'**Amanita muscaria**, volgarmente chiamato "ovolaccio" o ovolo malefico; si presenta con un cappello rosso cosparso di verruche bianche, le lamelle bianche e un gambo bianco munito di anello e la volva che tende a dissociarsi in verruche. Cresce pressoché ubiquitario, cioè in qualsiasi tipo di bosco delle Orobie anche se predilige le betulle. È un fungo velenoso, seppur non mortale.



Boletus aereus

L'**Amanita phalloides** è, per la sua estrema velenosità, il fungo responsabile della mag-



Boletus aestivalis

gior parte degli avvelenamenti mortali. Presenta un cappello fibrilloso, di norma con tonalità verde-olivastre e gambo bianco con anello e volva a “sacco” che avvolge la base. Sulle Orobie la si trova in qualsiasi tipo di bosco, ma soprattutto in presenza di nocciolo, rovere e faggio.

Tra i **Boleti**, sicuramente più apprezzati per la loro commestibilità, il **Boletus aereus** che cresce esclusivamente nei boschi di latifoglie dove prevalgono la quercia e il castagno. Conosciuto come “porcino nero” si distingue dal **Boletus edulis** per la superficie bronzea e vellutata del cappello, per il gambo più scuro e la carne più consistente. Sulle Orobie non è molto diffuso, mentre si fa più comune andando verso sud. Il **Boletus aestivalis** è il “porcino estivo” che si differenzia dal più tardivo **Boletus edulis** per la cuticola vellutata che tende a screpolarsi (e non viscida), presenta un reticolo di color bruno che percorre il gambo per tutta la sua lunghezza e ha una carne tenera e profumata. Sulle Orobie cresce nei boschi di latifoglie, dal nocciolo, alla quercia, al faggio, prevalentemente in estate. Il **Boletus edulis** è un “porcino autunnale” dal cappello viscido e dalla carne bianca che non muta al taglio. Cresce praticamente in qualsiasi tipo di bosco, ad eccezione delle boscaglie di robinia, dei pioppeti e dei lariceti.

Il **Boletus pinophilus**, dai colori rosso-granata su cappello e gambo, è il porcino che raggiunge le dimensioni maggiori; è il meno pregiato pur essendo comunque commestibile. Nonostante il nome, sulle Orobie lo si trova soprattutto nei boschi di faggio.

Tra i più ricercati per la sua commestibilità, il **Cantharellus cibarius**, denominato comunemente “galletto” o finferlo, che appare interamente di color giallo-uovo e ha una carne molto profumata. Sulle



Boletus aereus



Boletus pinophilus



Cantharellus cibarius

49^a mostra del fungo e della natura



Cortinarius orellanus



Lactarius deliciosus



Leccinum aurantiacum

Orobie è reperibile un po' ovunque, tanto nei boschi di latifoglie quanto tra le conifere.

Il **Cortinarius orellanus** non è una specie molto diffusa, tuttavia è bene saperlo riconoscere poiché si tratta di un fungo mortalmente velenoso. Si presenta con monotoni colori smorti e, purtroppo, tante volte viene confuso e raccolto insieme ai chiodini. Sulle Orobie è solitamente localizzato in boschi dove prevalgono il castagno e il pino silvestre. Nei boschi di conifere cresce un suo sosia, il *Cortinarius orellanoides*, dai colori simili e di pari velenosità.

Facilmente identificabile per la sua forma a "imbuto", il **Lactarius deliciosus** secerne un lattice color arancio-carota. Va fatto presente che, tra i lattari, sono commestibili solo quelle specie con lattice arancio o rosso. Questo, quindi, è un fungo commestibile e pure di buona qualità.

Lo si trova in presenza del pino silvestre, ma sulle Orobie è più diffuso un suo simile, il *Lactarius deterrimus* tipico dell'abeto rosso che però è qualitativamente meno pregiato.



Leccinum scabrum



Macrolepiota procera



Russula aurea



Russula cyanoxantha

Pure di buona commestibilità i cosiddetti porcini, nome sotto cui si raggruppano diverse specie, tra essi il **Leccinum aurantiacum** detto “porcino rosso” dal portamento slanciato, con il cappello color rosso-arancio, il gambo ricoperto da “squamette” a lungo bianche, poi nere, la cui carne al taglio diventa nerastra. È simbiote del pioppo tremulo, ma esistono specie simili che si sviluppano sotto altre essenze.

Il **Leccinum scabrum** o porcino bruno, tipicamente associato alla betulla. Possiede una carne immutabile ed un cappello bruno anziché rosso. Molte specie simili si trovano anche sotto altre essenze.

Conosciutissima col nome di “mazza da tamburo”, la **Macrolepiota procera**, ha una taglia imponente e un aspetto slanciato, a forma di “parasole” quando è matura, il cappello è ricoperto da squame brune ed il gambo è tipicamente “zembrato”. Ottima commestibilità. Non deve essere confuso con la simile *Macrolepiota rachodes*, tossica, che presenta un gambo liscio e la cui carne al taglio tende all’arrossamento.

Per terminare questa carrellata, sicuramente non esaustiva, le Russule, tra cui citiamo la **Russula aurea** dalla carne dolce, con il cappello di un bel colore rosso-arancio e dalle lamelle di colore giallo-uovo. Sulle Orobie cresce sia sotto le latifoglie sia sotto le conifere. È di ottima commestibilità. Molto comune la **Russula cyanoxantha**, dolce dalla spora bianca, con la cuticola brillante, untuosa, di un colore viola-grigio-ceruleo, con lamelle e gambo bianchi, di buona commestibilità.

Bibliografia:

Andar per funghi, Ferrari Editrice
 “Orobie Estate” Assessorato al Turismo prov. Bg

COSMET srl

costruzioni metalliche

COSMET di FANTONI S.r.l.

Via San Lucio, 37/16

24023 CLUSONE (BG)

Tel. 0346.22649

info@cosmetcostruzionimetalliche.it



**GUALDI
TRASPORTI**

 www.trasportigualdi.it

RISTORANTE PIZZERIA



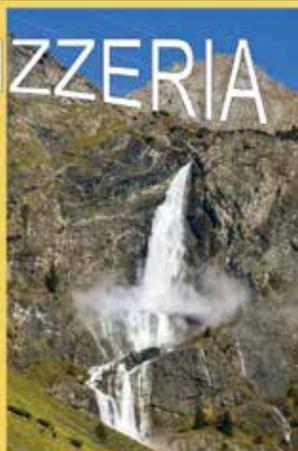
BACI

Specialità
tipiche
bergamasche

Via San Lorenzo 14
24020 Valbondione (BG)

Per prenotazioni Tel. 0346.090481
Cell. 3395302890

ristorantebaci68@gmail.com



quando vuoi mangiare un buon gelato...



PREMIATA
GELATERIA

da
Claudio

chi assaggia ritorna !!!



dal 1986

ORARIO CONTINUATO TUTTI I GIORNI

G.RMedica s.n.s. di Giovanni Ravasio & C.
Poliambulatorio Medico e Odontoiatrico

Siamo convinti che i migliori risultati funzionali ed estetici si possano raggiungere solo con una stretta collaborazione tra clinica e tecnica.

Ardesio
L.go A.Volta, 4
Tel. 0346 34491 Fax 0346 33975

Amministrazione
Cell. 347 80 38 726
mail: info@gmedica.it - www.gmedica.it



ODONTOIATRIA



PROTESI DENTALE



IMPLANTO PROTESI



ORTODONZIA



OTORINOLARINGOIATRIA



MEDICINA DEL LAVORO



ODONTOTECNICA

Testo di **Enzo Valenti**, disegni di **Tea Andreoletti**, foto di **Pierino Bigoni**

LA LEGGENDA DEL RUSÌ DI GROMO



“La leggenda - è stato scritto - è un racconto di argomento per lo più religioso o eroico, in cui fatti o personaggi, quando non siano immaginari, risultano amplificati e alterati dalla fantasia e dalla tradizione in una duplice esigenza di esaltazione e di esemplarità”. Le leggende solitamente si rivolgono alla collettività e tentano di spiegare certi avvenimenti allo scopo anche di rinsaldare i vincoli comunitari. Molte le leggende che fanno parte del vissuto dei paesi bergamaschi. Tra queste quella del Rusì di Gromo che ora vi racconteremo utilizzando lo scritto del compianto avvocato Palmiro Gelmini, già proprietario del Castello Ginami.

Scriveva in merito l'avvocato: “C'era una volta in Gromo il Rusì, un omaccio dai capelli rossi e dall'aspetto duro, un birbante che trovava un gran gusto nel fare ogni sorta di dispetti e di brutti scherzi al proprio prossimo. Del Rusì è proprio il caso di dire che mentre compiva una delle sue bravate, un'altra ne pensava per l'indomani: soperchierie, ribalderie, ladrerie erano le specialità di quell'anima dannata. Piuttosto piccolo di statura, tarchiato e tozzo, se inseguito passava all'occorrenza per i minimi pertugi, se agguantato sgusciava di mano ai gendarmi, se accerchiato soleva rifugiarsi sui tetti di ardesia del paese. Raccontano

gli anziani, per notizie tramandate oralmente, come egli abitasse nel centro del borgo, dalla parte soliva, in un'antica casa provvista di tanti archi di pietra e di neri sotterranei che menavano alle gallerie scavate sotto il paese e che sottopassano anche il Serio per uscire al di là in fitti boschi, popolati allora da lupi e da orsi. Insomma, o attraverso la via aerea dei tetti o inabis-

sandosi nelle viscere della terra, il Rusì anche quando i gendarmi circondavano la sua casa, riusciva sempre a scappare. A nulla poi approdavano le archibugiate, utilizzando palle di piombo, che i gendarmi a volte gli scaricavano addosso.

IN VALTELLINA A RUBARE UVA

Formidabile camminatore e golosissimo di uva a fine settembre spesso balzava a vespero sulla piazza del borgo e mostrando



al popolo un gran canestro vuoto e calcatosi in testa un cappello a cucuzzolo, a gran passo si avviava per la mulattiera del Passo di Portula per valicare il Venina e scendere in Valtellina a saccheggiarvi l'uva dei pingui vigneti dell'Inferno e del Sassella. Il mattino seguente era già di ritorno col bottino che mostrava, solleticandone l'acquolina, ai compaesani, ammirati di tanta vigoria di garretti.



FURTO DI PECORE E DI UNA PASTORELLA

Ai pastori che salivano d'estate ai pascoli con le loro greggi, con diversi stratagemmi il Rusì era solito rubare agnelli e pecore per farne saporosi arrostiti e pelliccia da giaciglio. Quando poi colle burrasche che menano le prime nevi i pastori



si affrettavano a scendere verso la pianura il Rusì vigilava, per mettere a segno i suoi furti, il passaggio delle greggi, obbligate al traverso di Gromo, che sbarra ogni passo della valle. Apparentemente nulla di strano: ogni montanaro sosta pensoso a riguardare il brulicame delle greggi e delle mandrie che lasciano le balze alpine per scendere a nuovi lontani orizzonti. Ma un brutto autunno il Rusì, al passaggio di una mandria, anziché ghermire come tante volte un animale, trasse in casa a tradimento la rosea figlia del mandriano, una florida bionda di duecento mesi, abbronzata

da un trimestre di sole d'alta montagna. Sprangata la porta del suo covo, in attesa della notte, la rinserrò nei bui sotterranei dove la misera, più morta che viva, brancolante nell'oscurità, ebbe infine l'estrema ispirazione di rivolgere le sue speranze alla Madonna dell'Apparizione della vicina Ardesio alla quale, supplice e inginocchiata, promise la più bella delle sue mucche, la regina della mandria, in cambio della libertà e della salvezza.

LA SALVEZZA

L'appello della malcapitata non rimase inascoltato: come mossa da un'alta ispirazione, pregando, cadendo, urtando le nere pareti



di roccia, dopo un lungo scendere e salire nei meandri che traforano la montagna sotto Gromo, dopo aver sopra di sé, terrorizzata, udito il rombo delle acque del Serio, la misera intravvide un tenue barlume all'estremo della galleria: era la libertà invocata, era la grazia accordata.

Uscita all'aperto correndo, cadendo, rialzandosi, pazza di gioia raggiunse per boschi e per forre la sua mandria, dove alcuno non s'era accorto di nulla,

quando quella era già presso la gola del Ponte delle Rasghe, poco oltre il territorio di Gromo. Ed allora si vide un fatto straordinario: la regina della mandria uscì da sola dalla folla delle compagne e appressatasi alla pastorella salvata dalle grinfie del Rusì le si inginocchiò davanti, per avviarsi poi, sempre da sola, verso il prossimo santuario di Ardesio.

LA MORTE DEL RUSÌ

Ma la vicissitudine occorsa alla pastorella diede modo alla giustizia di spiegare la invulnerabilità del Rusì.

La pastorella ne aveva veduta nella sua casa la famosa maglia di acciaio che il brigante indossava e che i pallettoni soliti dei moschettieri non riuscivano a perfo-

rare. Occorrevano nei tromboni pallottole d'oro: e difatti al primo incontro con la "scalçada" della giustizia, il Rusì giacque finalmente morto.

Fu sepolto di notte, colla sua corazza crivellata dalle pallottole d'oro, sul Monte Redondo, oltre la Corna Bianca, presso i nidi delle aquile, in un posto appositamente scelto ove non giunge mai il suono di alcuna sacra campana".





Omeopatia
Fitoterapia
Prima infanzia
dal 1979



FARMACIA VILLA D'OGNA s.a.s

Largo Europa, 18
Villa d'Ogna tel. 0346-21059
mail: andecapu@gmail.com

arredo stil

Via S. Alberto, 5/A
24020 Parre (BG)
Tel. 035 702442
Fax 035 702544
info@arredostil.it
www.arredostil.it

La vostra guida nell'arredamento



DDM
meccanica s.r.l.

MANUTENZIONI E MONTAGGI CIVILI E INDUSTRIALI
CARPENTERIA LEGGERA
SALDATURE MIG-TIG ALLUMINIO E ACCIAIO

24020 OLTRESSENDA ALTA (BG) Via Provinciale, 15
tel/fax 0346.20021 - e-mail: info@ddmmeccanicasrl.it

LA POLENTA



La più nota destinazione dei funghi, mi raccomando solo quelli commestibili, che finiscono nel cestino degli appassionati è la cucina. Gli impieghi di questo figlio della terra sono innumerevoli, ma, qui da noi, il fungo fa coppia fissa con una bella signora bionda: la **polenta**.

LA STORIA

Nata nell'antica Mesopotamia, i Sumeri la preparavano con segale e miglio.

Altre farine vennero impiegate invece dagli antichi greci, da popoli africani e asiatici.

I romani chiamavano "pultem" una specie di polentina morbida di farro macinato e cotto.

A Venezia si preparavano dei biscottini con la farina di mais, gli zaleti, prima della sco-

perta dell'America, ma tutt'oggi non è chiaro dove reperissero il granturco, che diffusero nelle paludi del Polesine e del Friuli, prima della grande scoperta di Cristoforo Colombo del 1492.

Comunque fu solo dopo tale data che il mais venne introdotto nella penisola e il Friuli fu il primo a portarlo anche nella ricetta della polenta, come sostituto del farro, attorno al 1550.

Da quel momento questo piatto si diffuse a macchia d'olio, soprattutto tra le popolazioni rurali e montane, per la sua facile preparazione e il basso costo.

Ovviamente innumerevoli sono le varianti che si sono sviluppate, ma ne parliamo dopo. Prima voglio risolvere un dubbio a tutti. Che differenza c'è tra due delle ver-



sioni più famose: la taragna e la concia? Entrambe sono delle forme arricchite, ma visivamente molto diverse.

Alla taragna tipicamente si aggiunge il formaggio durante la cottura. Ciò la rende una poltiglia scura. Alla concia si aggiungono formaggi e altri ingredienti dopo la cottura, mantenendo il colore giallo.

Altra data importante: 1861. Unità d'Italia. Tutta la penisola, o quasi, è riunita sotto un'unica bandiera, ma anche sotto un unico piatto. Eh sì, perché la polenta si è diffusa, ha assunto mille nomi e sfumature.

Partendo dalla taragna, tipica della Valtellina e delle valli bergamasche mentre la concia è patrimonio valdostano. In Veneto è bianca e si accompagna con il nero di seppia o le seppie. In Trentino è addizionata di pa-

tate lesse e accompagnata con salumi, formaggi o cipolle. Sul Lago di Como la "pult" viene inzuppata nel latte freddo. "Polenta e bruscitti" è una prelibatezza di Varese, riconoscibile grazie al suo sugo bianco a base di carne. A Trieste sta in compagnia con salsicce, uova strapazzate, spezzatino e prugne cotte.

Ma scendiamo un po' più giù.

In Romagna troviamo la tipica polenta di Tossignano. A febbraio del 1622 il duca Leonardo Scincia da Sermoneta decise che nel martedì grasso si dovesse distribuire gratuitamente a tutti gli abitanti polenta al sugo e vino. Usanza poi tramandata ogni anno grazie alla festa ad essa dedicata, che ha ormai superato la sua 400a edizione. La

polenta di Tossignano è caratterizzata da una pasta gialla ottenuta da una miscela di diverse farine di mais. Si presenta solida, tagliata tradizionalmente in pani con il filo di cotone, condita con un saporito ragù a base di carne di maiale e manzo. Il tutto è generosamente coronato da abbondante grana grattugiato.

In Toscana, oltre alla preparazione tradizionale, la polenta viene gustata frita, cotta al forno o trasformata in crostini. Nel Lazio viene servita su una tavola rettangolare di legno detta *spiendola* o *spianatora*, condita con sugo di pomodoro, spuntature di maiale e salsicce, il tutto impreziosito da una generosa dose di pecorino grattugiato. Nella Ciociaria, il sugo è a base di salsiccia e broccoletti. In Sardegna, dove la polenta è conosciuta anche come “purenta”, “pulentata” o “farru”, la tradizione risale addirittura al 3000 a.C.

In Molise c'è la “macc accunc”, condita con salsiccia molisana, pecorino e cipolla bianca. In Puglia, a Bari, c'è la “frascaddus,” polenta arricchita con cipolla e mollica di pane rosolata nell'olio. A Napoli, nel *cuppetiello* potete trovare gli “scagliozi” napoletani,

triangoli di polenta frita arricchita con pecorino e cicoli. In Calabria c'è la “frascatula”, ovvero polenta con le cime di rapa, mentre la variante siciliana prevede anche bietole e finocchietto. So da fonte certa che si cucina anche in Brasile negli alloggi dei padri missionari.

Qui nei nostri dintorni non solo abbiamo adottato la polenta come antipasto, primo piatto e contorno universale, ma, nel corso dei decenni, abbiamo sviluppato delle varianti tradizionali di mais.

La specie “*Zea mays*”, più comunemente nota come “**Mais delle Fiorine**” ha ottenuto il riconoscimento ufficiale da parte del Ministero dell'Agricoltura che l'ha iscritta nell' Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare. Solo il Grano Siberiano Valtellinese e il Ciouenlai, in Lombardia, possono vantare questo riconoscimento.

I primi semi di questa specie furono depositati presso la banca del germoplasma della Stazione di Maiscoltura di Bergamo-Cra da Aurelio Brancolino nel 1952.

Veniva prodotto tra Piario, Clusone, Villa d'Ogna e Oltressenda Alta. La sua coltivazione, tuttavia, venne abbandonata negli anni '70.

Dal 2015 un gruppo di appassionati e addetti ai lavori ha ricominciato, ottenendo un mais resistente a periodi di siccità o piovosità. Spiga molto corta di forma conica, grani vitrei, arancioni, obovati, senza rostro o spina, con l'81% di contenuto di amido, alto contenuto di zinco e basso di fosforo. Insomma la polenta è un piatto che ci ricorda subito casa nostra, la famiglia, i pranzi della domenica. Un orgoglio del nostro territorio perché qui vengono coltivati lo *Zea mays*, il mais Spinato di Gandino e il Rostrato Rosso di Rovetta, ma anche un legume con tutto il resto dell'Italia. Da nord a sud, da est a ovest, questa pietanza ci riunisce in una grande, festosa, affamata, famiglia.



49^a mostra del fungo e della natura

sotto gelato & cioccolato ZERO

di Ferrari Walter

Via Arturo Tosi 2
24020 Rovetta (BG)
Tel. 3409751413



SPIAZZI
di **GROMO**



SEGGIOVIA, RIFUGIO VODALA, TAPPETI ELASTICI e PERCORSI per BIKE

Tel. 0346 47079

info@spiazzidigromo.it
www.spiazzidigromo.it

aperti tutti i giorni
LUGLIO e AGOSTO
dalle 9.00 alle 16,30

“ARTE DI PIETRA”

*Cos'è la natura? Un infinito affresco.
E le rocce? Elementi di un mosaico che la natura ci ha regalato.
Levigata dal vento o dalle onde del mare.
Forme, colori, disegni, che l'uomo riuscirà solo a imitare.
Miracolo e sintesi del creato.*

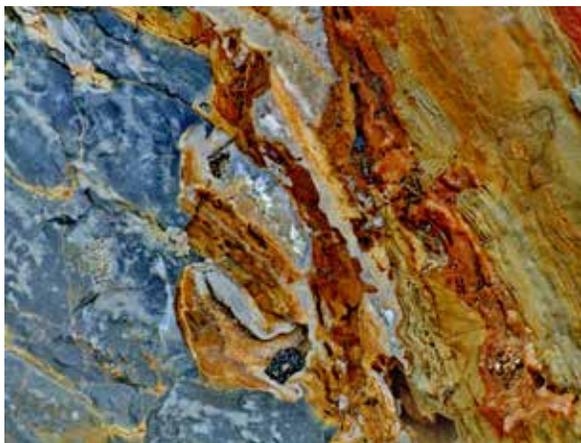


Foto di Angelo Bocchioli (Lodi)
Fotoamatore
www.lodifoto.it
a.bocchioli@gmail.com

“DI FIORE IN FIORE”

*I fiori ci accompagnano nelle tappe della vita.
I fiori celebrano, i fiori addolciscono,
i fiori esprimono sentimenti.
Fiori per ringraziare. Fiori per ricominciare.
Poeti dentro un equilibrio delicato, ma a suo modo eterno.*



Foto di Gabriella Grazzani (Lodi)
Fotoamatrice
gra-gabri@libero.it

AltoSerio

C O S T R U Z I O N I

Via Provinciale, 1018 – 24020 Villa d'Ogna BG

**TAPPEZZIERE
TRUSSARDI**
CLUSONE

REALIZZIAMO SU MISURA

- Tende interne ed esterne
- Tende da sole e zanzariere
- Rifacimento divani poltrone

Vestiamo e rivestiamo la tua casa

 Via Pietro Fogaccia 5 - Clusone  0346.21436  348.4410159

 info@tappezzieretrussardi.it  www.tappezzieretrussardi.it   [tappezzieretrussardi](https://www.facebook.com/tappezzieretrussardi)

Orari d'ufficio:
dal lunedì a venerdì 9.00 - 12.00 e 15.00 - 18.00



MARTA CARISSIMI
Amministrazioni Condominiali



Piazza Bonvicino Moretto n. 10
24020 ARDESIO (BG)

Tel. 0346/34589

Fax 0346/24714

e-mail: marta.carissimi@tiscali.it

PEC: marta.carissimi@pec.it

LE RAMARIE DELLE VALLI BERGAMASCHE

Prime segnalazioni per la Lombardia di *Ramaria varians* e *Ramaria riellii*

RIASSUNTO

Vengono descritti due taxa appartenenti al Genere *Ramaria*, sottogenere *Ramaria*. *Ramaria varians* e *Ramaria riellii*, come nuovi ritrovamenti per la Lombardia e rare in Italia. Le descrizioni sono corredate da foto dei caratteri microscopici e da disegni al tratto.

INTRODUZIONE

Tra i tanti funghi dalle forme più svariate che incontriamo frequentando i boschi di queste valli, i più affascinanti sono certamente quelli dalla silhouette coralloide. Di questo genere *Ramaria* Fr. ex Bonord. in Italia, tra forme, varietà e studi filogenetici, se ne conoscono circa un'ottantina. Lo studio di questi particolari funghi, conosciuti anche volgarmente come "manine o ditole", non è di facile approccio, tanti sono i caratteri morfocromatici che vanno osservati per determinarne la specie: le dimensioni del basidioma, le angolazioni dei rami, il tronco, il colore (molto importante perché esso va individuato quando il fungo è ancora giovane in quanto il deposito sporale giallo-ocra tende a mascherare il colore originario), e ancora il colore degli apici dei rami, il viraggio della carne esposta all'aria ecc. Ma ciò non basta, il più delle volte necessita un'analisi più approfondita dei caratteri anatomici avvalendosi di un microscopio. Osservandone quindi le ornamentazioni delle spore, la presenza o assenza dei giunti a fibbia nelle ife, la presenza di segmenti di ife con protuberanze

(Acantodendroidi) collocati nel micelio basale, la forma dei cristalli e altro ancora. Per quanto concerne la commestibilità "In base alle attuali conoscenze scientifiche, non è possibile suddividere con assoluta certezza i funghi in commestibili, non commestibili, velenosi o velenosi potenzialmente mortali. Infatti esistono segnalazioni di episodi di funghi da sempre considerati commestibili che hanno causato vere e proprie intossicazioni" ... (Karl Kob)*. Nel caso del genere *Ramaria* vi sono specie considerate commestibili che hanno causato intossicazioni da intolleranza e allergie con disturbi lassativi; altre invece considerate non commestibili consumate senza causare sintomatologie. Rimane comunque appurato che in questo genere di funghi ve ne sono di velenosi come *Ramaria formosa* (Pers.) Qué. e *Ramaria pallida* (Schaeff.) Ricken e altri da Sindrome gastrointestinale piuttosto seria, con l'eccezione dell'unica *Ramaria*, specie *botrytis* (Pers.) Bourdot. attualmente considerata commestibile sempre dopo adeguata cottura. Essa è poco comune nei nostri boschi.

Ramaria varians Schild 1992

Descrizione

Fruttificazione coralloide alta 10 cm, angolazione dei rami sia ottusa (aU) che acuta (aV).

Colore dei rami variabile (da qui il nome *varians*), biancastro-beige, grigio-brunastro, nocciola a maturità.

*Medico specialista in Igiene e Medicina Preventiva e in Medicina Legale. Coordinatore della Commissione di Micotossicologia del Centro Studi Micologici dell' A.M.B.

49ª mostra del fungo e della natura



Ramaria varians - Foto A. Pusceddu

Apici concolori ai rami, odore poco percepibile, erbaceo?

Sporata giallo-ocra.

Microscopia: Spore (10,24) 12,03-13,71 (15,36) ×

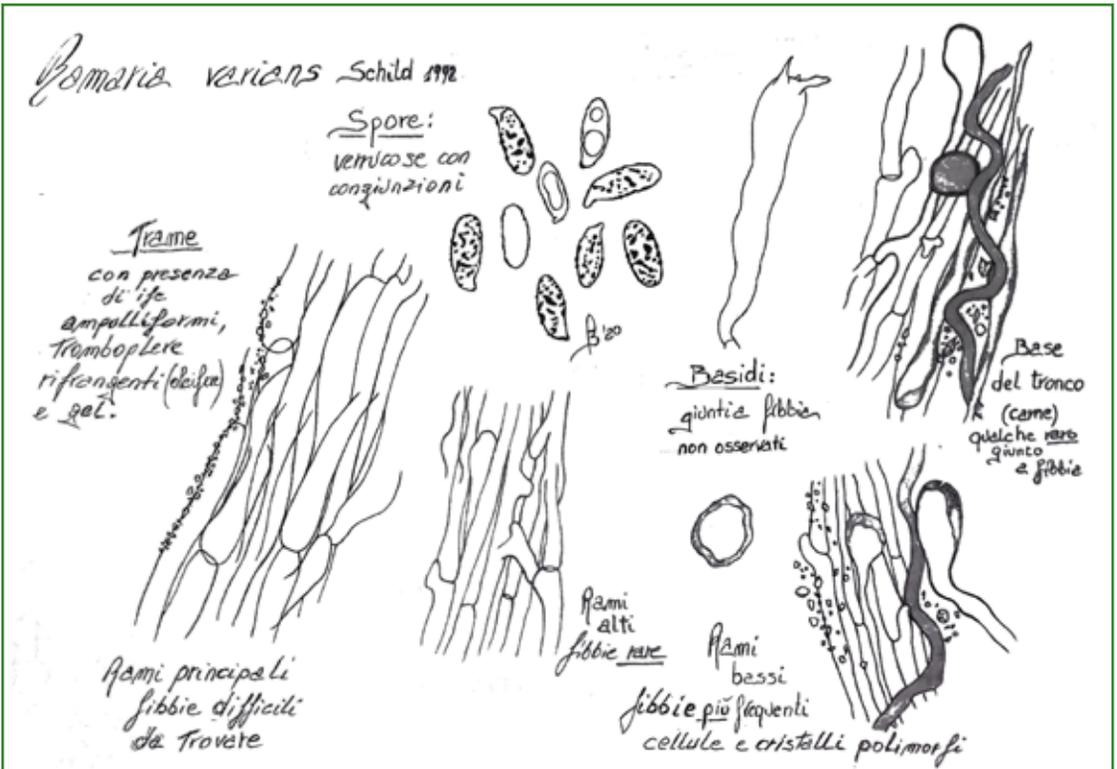
(3,84) 4,4-5,36 (6,4) μm (in media 12,8 × 4,8 μm), Q 2,3-2,9 (Qm 2,6) n° 64 spore, ornamentate da verruche irregolari isolate o congiunte, cianofile.

Basidi: 48,6-57,6 × 8,9-10,2 μm , tetrasporici, giunti a fibbia alla base non osservati.

Trama: delle ife dei rami alti con rari giunti a fibbia, nei rami bassi le congiunzioni a fibbia sono più frequenti. Sono presenti ife ampolliformi e trombopleurogene (oleose), cellule globose e cristalli polimorfi.

Micelio basale non riscontrato.

Habitat: bosco misto di *Picea abies* e *Fagus*



Ramaria varians - Disegno A. Ballabeni

sylvatica a1200m s.l.m. Vilminore di Scalve
BG 24-08-2020 Leg. Antonella Pusceddu.
Determinatore Paolo Franchi.

Osservazioni

Conosciamo questa *Ramaria*, grazie ad una raccolta della nostra socia Antonella Pusceddu e alla determinazione di Paolo Franchi autore con Mauro Marchetti della monografia sui funghi Clavarioidi in Italia. Questa specie, per il suo cromatismo monotono a maturità, appare come un fungo “vecchio”, quindi facilmente trascurato dagli studiosi, perché scambiato con tante altre *Ramarie* mature dai colori ocracei. In Italia, sono solo tre le segnalazioni che si conoscono: Monte Cocco, Vicenza (holotypus)1989; San Giorgio, Brunico, Bolzano 1996; Località Campon Agordo, Belluno 2013. Questa della Valle di Scalve, risulta come prima segnalazione per la Lombardia.

***Ramaria rielii* Boudier 189**

Descrizione

Fruttificazione coralloide alta 9 cm, con tronco singolo, angolazione dei rami in prevalenza acuta (selle aV).

Colore dei rami giallo-ocraceo.

Apici concolori ai rami, odore leggero erba-ceo? Sapore mite.

Sporata giallo-ocra.

Microscopia: **Spore** (10,88)12,8-15,45(17,92) × (3,84)4,08-4,93(5,12)µm in media 14,1 × 4,51µm) Q 2,8-3,5 (Qm 3,15) n° 64 spore, ornamentazioni verrucose con rare congiunzioni, cianofile.

Basidi: 53,7 × 10,2 µm, tetrasporici, monobisporici privi di giunti a fibbia basali, cellule marginali sinuose e qualche cellula globosa.

Trama: ife settate frammezzate da altre ife ampolliformi e trombopleurogene (oleose), cristalli polimorfi.

Micelio basale poco presente, si notano spezzoni di ife a parete spessa, altre rico-



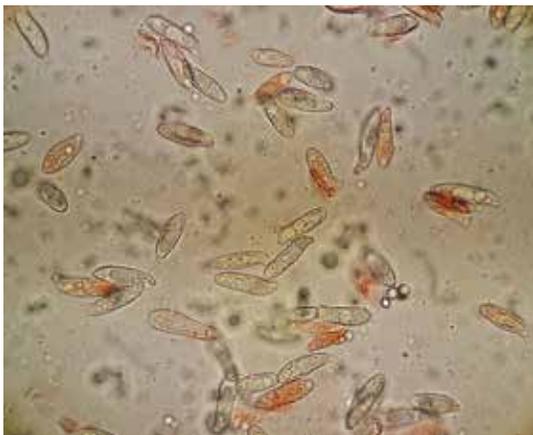
Ramaria rielii - Onore - Foto A. Ballabeni



Ramaria rielii - Fino del Monte - Foto A. Ballabeni

perfe da numerosi cristalli anche molto piccoli e sostanza gelificata. Acantodendroidi non osservati. Giunti a fibbia assenti in tutti i tessuti.

Habitat: nei pressi di *Picea abies* in un bo-



Ramaria rielii - Fino del Monte
Spore in rosso Congo - Foto A. Ballabeni

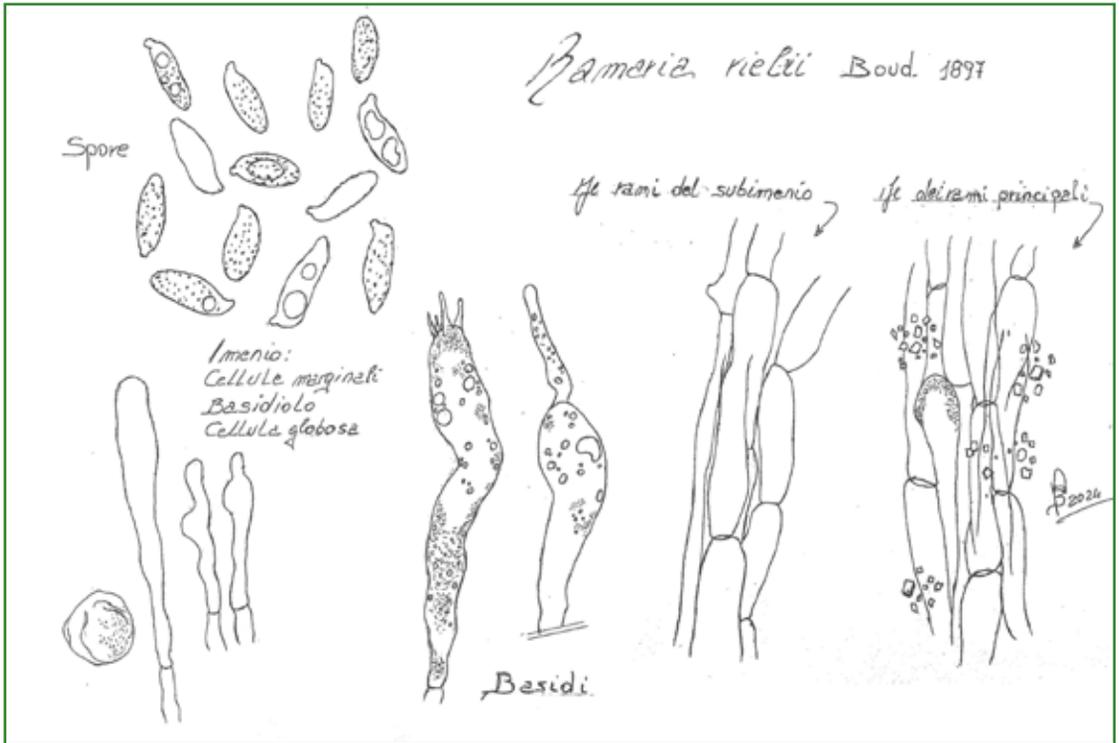
sco misto con *Betula pendula* a 800m s.l.m. Valle Seriana Comune di Onore BG Leg. Marino Bellini 15-10-2024. Determinatore Angelo. Ballabeni. Conferma di Paolo Franchi.

Osservazioni

Ramaria rielii è un taxon molto raro e localizzato. Le sue caratteristiche peculiari risiedono nelle dimensioni sporali notevoli, nella composizione dei basidi anomali, dalle selle in prevalenza acute a "V". Questa raccolta di Onore precede un altro ritrovamento del sottoscritto avvenuto a distanza di pochi giorni il 31 di ottobre 2024, nella parte opposta della valle, nel Comune di Fino del Monte ad un'altezza di circa 900m s.l.m. in un bosco misto di latifoglie, ma sempre con prevalenza di Abete rosso. I due ritrovamenti (Onore e Fino del Monte) hanno il basidioma simile, ma quella raccolta a Fino, ha il tronco singolo un po' più pallido nel colore, alto 7 cm, ma con angolazioni prevalentemente a "U" nei rami principali. Anche le misure sporali e il quoziente coincidono, l'unica differenza sostanziale riscontrata sta nei basidi che appaiano solo tetrasporici. Per questa raccolta, meno rappresentativa



Ramaria rielii - Onore
Basidio mono e bisporico - Foto A. Ballabeni



Ramaria rielii - Disegno A. Ballabeni

della precedente e per la sua rarità, non è possibile fare valutazioni approfondite sulle differenze sia morfologiche che microscopiche, dato che attualmente ne esiste solo un'unica stazione in Italia nel Veneto ad

Asiago (VI). Per quanto riguarda l'Europa si segnalano una raccolta in Svizzera del 1999 e una in Francia (Alta Savoia) del 2006, oltre ovviamente all'holotypus di Boudier di quasi 130 anni fa.

Bibliografia consultata

- AA.VV. – 2001: *Manuale per la prevenzione delle intossicazioni da funghi*. Regione Lombardia Sanità.
- BERTAGNOLLI R. –2008: *Il Genere Ramaria - Sottogenere Ramaria*. Centro Micologico Lombardo.
- BERTAGNOLLI R. – 2010: *Genere Ramaria – Sottogenere Ramaria: proposta di tabelle per la determinazione delle specie*. Rivista di Micologia 53 (1.)
- CHRISTAN J. – 2008: *Die Gattung Ramaria in Deutschland*
- CORNER E.J.H. – 1950: *A monograph of Clavaria and allied genera* (1967) e *Supplement* (1970).
- DANIELS P.P. & M.T. TELLERIA – 2000: *Notes on Gomphales: Ramaria rielii*. Mycotaxon 74 (2)
- FRANCHI P.& M. MRCHETTI – 2001: *Introduzione allo studio dei funghi Clavarioidi*. Centro Micologico Lombardo.
- FRANCHI P. & M. MARCHETTI – 2021: *I Funghi Clavarioidi in Italia Vol. 1-2* A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici.
- GANNAZ M. & M. RAILLIERE-BURAT – 2007: *Raccolte di due Ramaria poco comuni: R. rielii Boud et R.subdecurrans (Coker) Corner* Bulletin Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie 184.
- GANNAZ M. & M. RAILLIERE-BURAT-2013: *Une petite histoire de Ramaria rielii et autre ramare dfformes ou malvenues*. Bulletin Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie 210
- KOB K. – 2008: *I funghi velenosi e le loro intossicazioni*. Rivista di Micologia 51 (1)
- PAPETTI C. G. CONSIGLIO. & G. SIMONINI – 1999: *Atlante fotografico dei funghi d'Italia Vol. 1* A.M.B.



AGRIFER
CLUSONE

via S.Vincenzo de Paoli, 9 - tel.0346 641413 - 333 2656476

- * Articoli e Mangimi per animali da allevamento
- * **Alimenti ed Accessori per animali domestici**
- * Ferramenta ed Utensileria

- * **Ricambi Agricoli**
- * **Articoli per Giardinaggio hobbistico e professionale**
- * **Vendita e Assistenza macchine da giardino**

CENTRO GOMME
BGGomme.it
www.bggomme.it

Centro gomme - BGGomme.it
via Provinciale, 1142 - 24020 Villa d'Ogna (BG)
Pneumatici - Cerchi - Ricambi Auto
tel. 0346 25 732
email: doubleonline@gmail.com

DA MARIO

Macelleria - Salumeria
Gastronomia - Formaggi
Pane e latte sempre freschi

Parcheggio del Borgo - GROMO -
T. 0346 41062 - Seguici su | f |

Edicola Tabacchi
di Carrara Lucia

Punto servizi LIS - Ricevitoria lotto
Bollo auto - Valori bollati
Servizio fax e fotocopie - Cartoleria e articoli regalo
Prenotazione libri di testo - Copertura libri - Biglietti Sab
Money transfer - Ricariche telefoniche on line
Ricariche paypal e postepay - Pagamento bollettini

Villa d'Ogna (BG) - Via B. Alberto
Tel. 0346 22796 - Fax 0346 26406
luciacarrara@virgilio.it

OROBIE FOTO
FOTOGRAFIA & GRAFICA

CLUSONE

Via Carrara Spinelli, 10 • Tel. 0346 27290
info@orobiefoto.it • www.orobiefoto.it



PUBBLILUCE^{sf}

IMPIANTI ELETTRICI E TECNOLOGICI INDUSTRIALI, CIVILI,
PUBBLICA ILLUMINAZIONE, RETI DATI E TELEFONIA.

COSTRUZIONE DI IMPIANTI DA FONTI RINNOVABILI

Tel - 0346 20619 Fax - 0346 26190 3357421552

VENDITA ENERGIA ELETTRICA E GAS

www.pubbliluce.it

info@pubbliluce.it

Parrucchieri Tiziano

di Masneri Dunia

ASSISTENZA TOUPET

BIGIOTTERIA

PROFUMI

via beato alberto, 48
Villa d'Ogna - BG 331 2754764

LA BOTTEGA Eletta

VERUSCA
Cell. 349 52 57 846

Eletta s.a.s.
via P. Giovanni XXIII, 51/A
24020 Gromo (Bg)
info@cremaeletta.com
www.cremaeletta.com

La Bottega della Natura Tradizione e Qualità



idraulica legrenzi luigi

via M.T. DI CALCUTTA, 458
24020 VILLA D'OGNA - BG
tel. / fax 0346.25848
email legrenziluigi@virgilio.it

☎ **348.694.4666**



Bonicelli
SALUMERIA & CATERING

Via B. Alberto, 72 - Villa d'Ogna (BG)

T./E. +39 034 621489 - M. +39 338 612782

info@salumeriabonicelli.it - www.salumeriabonicelli.it



Responsabile gestione Annamaria Marchesi

ristoro - bar - camere

(è gradita la prenotazione)

Via Valzurio, 9 - 24020 Oltressenda Alta - BG
Tel. +39 0346 28193 - Cell. +39 335 6793515
info@baitavalleazzurra.it - www.baitavalleazzurra.it

GIANFRANCO ZAMPOLERI

Classe '52, operaio edile, colognese, trasferito a Ghisalba nel 2002.

La passione per i lavori in legno nasce dopo il pensionamento, con un piccolo laboratorio, con la costruzione di piccoli trattori, carretti e locomotive di grande curiosità e interesse per i bambini, per poi passare ai bastoni, elegantemente elaborati, per gli anziani, sempre ammirati e richiesti.

Successivamente ha potuto dedicarsi a realizzare bassorilievi in legno di immagini sacre, paesaggi, orologi e figure laiche di pregevole esecuzione; in alcune occasioni anche figure in legno a tutto tondo.

Ha sempre generalmente esposto le sue opere in Ghisalba, con la moglie Maria Fumagalli, in occasione del Natale e al primo maggio nella storica alberata piazza Garibaldi già piazza Umberto I fino al 19 gennaio 1944; in altre occasioni nei paesi limitrofi. Lavora usando come legno il tiglio, il noce e soprattutto il cirmolo; la grandezza massima dei bassorilievi è stata di 140 cm x 50



cm raffigurante un paesaggio alpino con muli, un'aquila e un viso di un alpino; le dimensioni del bassorilievo più apprezzato, raffigurante l'ultima cena, erano di 70 cm X 40 cm.



Testo di **Gianfranco Visentin**, foto di **Pierino Bigoni**

LE PIANTE COMUNICANO TRAMITE I FUNGHI

Le piante hanno modi affascinanti di comunicare e interagire tra loro. Utilizzano segnali chimici, elettrici e persino acustici per trasmettere informazioni e stimolare i loro sensi. Ad esempio, alcune piante rilasciano sostanze chimiche volatili quando vengono attaccate da erbivori, avvertendo le piante vicine del pericolo imminente. Queste piante vicine possono quindi attivare meccanismi di difesa per proteggersi.

Inoltre, le radici delle piante possono rilevare e rispondere ai segnali elettrici provenienti dalle radici delle piante vicine, facilitando la comunicazione sotterranea. Alcune ricerche suggeriscono anche che le piante possono emettere suoni a frequenze che non sono udibili dall'orecchio umano,

ma che possono essere percepiti da altre piante.

Questi meccanismi di comunicazione e stimolazione sensoriale dimostrano quanto siano complesse e interconnesse le reti di interazione tra le piante. È un campo di studio affascinante che continua a rivelare nuove scoperte sulla vita vegetale.

Vediamo ora come gli alberi comunicano tra loro attraverso le radici, in particolare grazie a una rete fungina sotterranea chiamata "Wood Wide Web", letteralmente "*grande ragnatela del legno*", questa rete, chiamata anche "*micorrizica*", permette agli alberi di scambiare informazioni e risorse, come acqua, nutrienti e persino avvisi di pericoli.



Armillaria ostoyae

Come avviene la comunicazione:

Rete micorrizica

I funghi, che vivono in simbiosi con le radici degli alberi, creano una rete fitta e interconnessa che permette agli alberi di comunicare tra loro.

Scambio di sostanze

Attraverso questa rete, gli alberi possono condividere sostanze nutritive e persino avvertire gli altri di attacchi di parassiti o malattie.

Avvisi di pericolo

Gli alberi possono anche avvisarsi reciprocamente di pericoli ambientali, come la siccità o l'attacco di insetti, tramite la rete micorrizica.

Scambio di informazioni

Oltre al passaggio di risorse, gli alberi possono anche scambiare informazioni sulla disponibilità di luce, acqua e altri fattori ambientali, secondo il National Geographic.

Sostegno reciproco

Gli alberi possono aiutare gli altri a sopravvivere in condizioni difficili, come la carenza di acqua o la competizione per le risorse, come spiega Moveo by Telepass.

Resistenza ai parassiti

La comunicazione tra gli alberi può aiutare a prevenire l'infezione di parassiti e malattie, come riporta Geopop.

Coordinamento della crescita

La comunicazione può anche aiutare gli alberi a coordinare la loro crescita e a ottimizzare l'uso delle risorse disponibili.

La "grande ragnatela del legno" è costituita dall'alleanza tra le radici di piante e alberi e la parte vegetativa dei funghi (il micelio, un reticolo intrecciato di sottilissimi filamenti, o ife) che può estendersi per centinaia di

chilometri sotto i nostri piedi. L'idea che le piante possano comunicare e parlare tra loro sembra uscire direttamente da un romanzo di fantascienza. Eppure, a partire dagli anni Novanta, grazie agli studi di Suzanne Simard è stata scoperta una larghissima rete di comunicazione sotterranea che permette alle piante di scambiarsi nutrienti, informazioni e di riconoscere e accudire i propri discendenti.

Questa associazione fungo-pianta è chiamata micorriza (da "myco" che in greco significa fungo e "rhiza" radice), ed è di tipo simbiotico, ossia entrambi traggono beneficio della collaborazione. Il fungo crea una sorta di manicotto attorno alle radici della pianta ospite, penetrando in alcuni casi a livello intracellulare, e grazie a questo legame, riceve dalla pianta zuccheri prodotti dalla fotosintesi, che usa come fonte energetica. La pianta invece riceve minerali difficili da assorbire, come fosforo e azoto, e utilizza l'autostrada creata dal micelio per comunicare con le piante vicine.

Le radici fungine sono molto più sottili e crescono a velocità più elevate di quelle vegetali: riescono dunque a raggiungere zone del terreno più lontane aumentando la superficie di assorbimento. Molti funghi inoltre sono in grado di ricavare questi minerali anche quando sono chelati, ossia immobilizzati, come nei terreni argillosi che impediscono un normale assorbimento da parte delle radici vegetali. Questa solidale amicizia di mutuo soccorso è talmente efficiente sia per il fungo che per la pianta che le micorrize sono state ritrovate nell'80% delle specie vegetali.

La comunicazione tra le piante può integrare diverse specie di funghi e vegetali, che interagiscono, forniscono feedback (*percezione diretta degli effetti del proprio comportamento sugli altri*) e si adattano all'am-



Micelio

biente, costituendo una complessa rete sociale adattiva. In caso di attacchi da parte dei parassiti, una pianta può inviare segnali chimici attraverso il micelio per avvertire le piante vicine di attivare i propri meccanismi di difesa.

Sembra che le piante possano usare una forma di “linguaggio”, in cui diverse molecole o gruppi di esse agiscono come “parole”, anche se si cerca ancora di decifrare il significato di ogni segnale. Grazie alla rete fungina, nelle zone dove le piante sono più affollate tra loro, gli zuccheri formati nelle foglie di alberi che si trovano più in alto nella volta arborea e che di conseguenza possono sfruttare alti livelli di luce, vengono comunemente trasportati alle piante che occupano il sottobosco ombreggiato dove c'è un afflusso di luce ridotto e la fotosintesi è rallentata.

Le ricerche della dott.ssa Simard e di altri botanici hanno scoperto l'esistenza di alberi madri (HUB) in grado di riconoscere i propri discendenti anche a grandi distanze, proprio grazie al Wood Wide Web, e di inviare loro nutrimento e acqua o di fare spazio alle piante della propria famiglia ritraendo le proprie radici.

Le piante non possono spostarsi in luoghi diversi per cercare nutrimento; quindi, devono competere con le piante vicine occupando quanto più spazio è possibile con le proprie radici. Ma se riconoscono un'affinità genetica nel proprio vicino, scelgono di condividere lo spazio sotterraneo e cooperare. In virtù della lotta alla sopravvivenza, attraverso il micelio vengono trasmesse anche tossine e messaggeri chimici per inibire la crescita delle piante rivali.

Un esempio è dato dall'albero di noce (*Ju-*



Autunna in Val di Mello

glans regia): le sue radici producono lo juglone, una molecola tossica per altre specie di piante che ne ostacolano la crescita nelle vicinanze del noce.

Un altro aspetto importante della natura è come fanno le radici delle piante a sapere dove andare?

Non avranno gli occhi e le orecchie, ma le piante sanno bene dove andare. Vediamo il meccanismo che permette alle radici di muoversi nel sottosuolo.

Uno degli esempi migliori per parlare della forza della natura è quello delle radici: quante volte le abbiamo viste intrudersi nella roccia, fratturare il cemento o deformare il manto stradale? È davvero incredibile quanta forza abbiano queste strutture che riescono a farsi strada nei luoghi più

strani e insidiosi. Ma vi siete mai chiesti come fanno le piante a capire dove crescere? dove vanno le radici e perché?

Le radici delle piante sono dei veri e propri organi che svolgono molte delle funzioni fondamentali per la vita vegetale. Analizzandone i tessuti e le cellule possiamo notare che ogni porzione della radice ha una sua funzione specifica che consente alla pianta di svolgere compiti precisi. Tra questi troviamo l'assorbimento di acqua e nutrienti, la stabilità, lo stoccaggio di sostanze e la comunicazione con gli altri organismi. Si potrebbe pensare che la crescita delle radici sia casuale, ma non è affatto così. Le radici, infatti, sono in grado di percepire cos'hanno attorno e decidere dove andare. Sembra ovvio trovarle nel terreno, ma

pensandoci bene non è una cosa banale: la crescita è ottimizzata per l'assorbimento di acqua e nutrienti e quindi avviene generalmente verso il basso per un effetto chiamato gravitropismo o geotropismo, cioè quel fenomeno secondo il quale le radici si spingono in profondità nel terreno "sentendo" la gravità. Questo avviene grazie a strutture che, similmente a come avviene nel nostro orecchio interno, sfruttano la gravità per definire lo spazio attorno a loro. Nella radice esistono degli agglomerati molto densi di amido (gli amiloplasti) che, come delle pietruzze, sedimentano indicando alla pianta la direzione del vettore gravità. Il tutto avviene anche grazie a degli ormoni vegetali (in particolare l'auxina) che regola, tra le varie cose, la crescita di questo organo. Da un punto di vista strutturale, invece, la forma della radice è data dalla genetica,

dall'ambiente e dalle possibilità di crescita: se la pianta è libera di svilupparsi senza impedimenti allora potrà costruire un apparato radicale ottimizzato in forma e tipologia, ma se incontra un ostacolo sarà costretta a trovare una via alternativa. Fin qui sembra tutto logico, se non fosse che le piante non sono in grado di muoversi facilmente né di "vedere" dove stanno andando...

Ma quindi come fanno le radici a sapere in che direzione andare e come si fanno strada nel terreno?

Gli scienziati del John Innes Center di Norwich hanno scoperto in che modo le radici si fanno strada nel terreno evitando gli ostacoli: è questione di chimica. Lo studio, pubblicato sulla rivista Science, spiega inoltre come le giovani piante in fase di germinazione penetrino nel terreno evitando di "sbucare" all'esterno.



Juglans regia



Apparato radicale di *Fagus sylvatica*

Le radici nella loro porzione sotterranea possiedono delle particolari strutture chiamate peli radicali che, tra le tante cose, hanno funzione sensoriale. Sono come i baffi di un gatto: percepiscono gli ostacoli e cambiano rotta facendosi strada dove possibile. Queste strutture variano in numero, lunghezza e diametro e hanno vita breve, venendo continuamente sostituite da nuovi peli. Nella specie modello *Arabidopsis thaliana*, l'arabetta comune, i peli radicali hanno un diametro di circa 10 μm e possono crescere fino a 1 mm o più di lunghezza

(Grierson et al., 2014).

Questo processo sensoriale è dato dalla peluria che, grazie ad un sistema chimico e da un complesso di proteine, capta gli ioni di calcio contenuti nel terreno. Finché la pianta capta il calcio prosegue la crescita ma, se questo ione viene a mancare, il sistema cambia direzione per aggirare l'ostacolo che le si para davanti. Mentre la radice esplora il suolo, si tiene ben radicata dov'è, un po' come quando camminiamo nel buio: andiamo a tentoni avanzando lentamente, tenendoci in equilibrio su un piede solo



mentre con l'altro tastiamo il terreno per evitare di inciampare.

Questo è un metodo efficace per colonizzare l'ambiente ottimizzando le risorse!

Bibliografia essenziale di Stefano Mancuso

- *Verde brillante, sensibilità e intelligenza del mondo vegetale*, con Alessandra Viola, Giunti editore, 2013
- *Plant revolution. Le piante hanno già inventato il nostro futuro*, Giunti editore, 2017
- *Botanica. Viaggio nell'universo vegetale*, Aboca edizioni, 2017
- *L'incredibile viaggio delle piante*, Laterza, 2018
- *Discorso sulle erbe. Dalla botanica di Leonardo alle reti vegetali*, con Fritjof Capra, Aboca edizioni, 2019
- *La tribù degli alberi*, Einaudi 2022
- *Fitopolis, la città vivente*, Laterza 2023
- *La versione degli alberi*, Einaudi 2024
- *National Geographic Italia*

Sappiamo che un albero in una foresta forma relazioni con diversi tipi di funghi, ognuno collegato a molteplici alberi, creando una rete micorrizica, spiega Cathie Aime, professoressa di micologia presso la *Purdue University* e direttrice a rotazione del programma dell'*NSF*. Le "conversazioni" e le più interessanti avvengono quando i funghi incontrano le radici. Si è osservato tra le due parti uno scambio di frammenti di RNA piccolo, che altera l'espressione genica nell'altro organismo. Se il fungo è un alleato, comunica "puoi fidarti di me" e aiuta la pianta a crescere; se è un nemico, il piccolo RNA annienta i geni di difesa della pianta in modo da poterla attaccare più facilmente, afferma Rawat. Quando più alberi sono collegati tra loro tramite un fungo possono condividere le risorse. Il carbonio è stato tracciato nel suo percorso da un più vecchio "albero nutrice" – attraverso le reti fungine – a un altro albero, troppo giovane per raggiungere una buona fonte di luce ed eseguire la fotosintesi. Sottoterra, le piante comunicano anche con i microbi: come i funghi, questi vengono attratti dalle radici e vi si attaccano formando una sorta di biofilm. I batteri che promuovono la crescita, ad esempio, possono stimolare le difese della pianta, aumentando la sua resistenza alle malattie. La ricerca sul microbioma sotterraneo delle piante è ancora all'inizio, e le informazioni che riusciremo a ottenere potranno aiutarci ad arricchire il suolo per nutrire la nostra popolazione forestale in costante crescita.



**PARCO AVVENTURA
IN PINETA**

APRILE/MAGGIO/GIUGNO/SETTEMBRE:
Aperto SABATO POMERIGGIO
e DOMENICA tutto il giorno

LUGLIO/AGOSTO:
Aperto TUTTI I GIORNI
(eccetto lunedì mattina)

www.parcoavventurainpineta.it 

info@macelleriagjudici.com
www.macelleriagjudici.com



**macelleria
GIUDICI**

di Giudici Battista Alessio

24023 CLUSONE (Bg) - P.zza Uccelli, 12 - Tel. 0346.21394

la
Campagnola

PIZZERIA e GRIGLIERIA

Via SAN LORENZO 22 CLUSONE
Tel. 0346 1900091

Chiuso il martedì



impianti idrotermosanitari
antincendio e gas
manutenzioni e riparazioni

**Savoldelli
Roberto**

24020 Rovetta (BG) - Via Adami, 43 - Tel. 0346.73380 - Cell. 333.2357050
E-mail: savoldelliroberto@kucit.it



Via Rivo 11
Gromo
348 9296848



**AUTOFFICINA
MERELLI
MANUEL**

Via SAN VINCENZO DE PAOLI 4A
24023 CLUSONE BERGAMO
TEL. 0346 25038
Cell. 3465271404



idraulico
DALLE PICCOLE RIPARAZIONI
AI GRANDI IMPIANTI

LEGRENZI IVAN
Via Donizetti, 12
24020 FIORANO AL SERIO
Tel. 035.713213
Cell. 335.8097624



Foyunda
L'ARTE DI AMARSI

tel. 3482516427

Via Beato Alberto, 63
Villa d'ogna (BG)

fojundaestetica@gmail.com



il MORO
ristorante pizzeria

Via S. Alberto, 4 Parre - Frazione Sant'Alberto (BG)
Tel. 035.701103 - Cell. 346.5176766
www.ilmororistorantepizzeria.it - info@ilmororistorantepizzeria.it
Chiuso il martedì



ZACHÌ

Macelleria Savoldelli Mauro
Via Provinciale, 665 - 24020 Villa d'Ogna
cell. 348 4704286

**CENTRO ASSISTENZA
DEL PICCOLO
ELETTRODOMESTICO** 

di PAOLO GALIZZI
Concessionario unico di zona

VORWERK FOLLETO bimby

Vendita Ricambi • Piccoli Elettrodomestici
Lavatrici • Lavastoviglie • Cucine • Frigoriferi

Largo Locatelli, 11 - 24023 CLUSONE (BG)
Tel. e Fax 0346.23845



**Impresa edile
Baronchelli**

Geom. Pasquale & C. snc
Villa d'Ogna (BG) • 3478825264 • 3498054129

I PICCHI: UCCELLI CURIOSI E AFFASCINANTI

Gli amanti della natura e delle escursioni nei nostri territori hanno molte opportunità per approfondire i moltissimi e ricchissimi aspetti con cui le bellezze naturali si manifestano. C'è chi si appaga godendo dei fantastici paesaggi, chi dedica attenzioni particolari alla geologia, chi alla vegetazione, chi mostra particolare interesse per i fiori, chi per i funghi. Naturalmente anche la fauna attrae l'attenzione di molti. L'incontro con i mammiferi non è frequente ma sempre appagante; che si tratti di scoiattoli o marmotte, di ungulati o della volpe. Anche anfibi e rettili e pure i piccoli invertebrati, in particolare coleotteri e farfalle, si prestano a osservazioni di grande interesse.

Gli uccelli, infine, grazie alla loro mobilità, ai loro particolari comportamenti e ai loro canti, attraggono l'attenzione di molti e la pratica della loro osservazione (bird watching) si sta diffondendo sempre più. Tra gli uccelli nostrani alcuni suscitano in chi li osserva un particolare entusiasmo, vuoi per le dimensioni, vuoi per colori particolari del piumaggio, vuoi per particolari comportamenti o per l'ambiente che prediligono. Il gruppo dei picchi si evidenzia da tutti gli altri uccelli distinguendosi per tutti questi aspetti.

I picchi sono un gruppo di uccelli molto particolari, appartenenti alla Famiglia dei Picidae. Nel mondo ne esistono più di 200 specie. Di queste solo 9 sono presenti in Italia. Sono animali perlopiù sedentari, con limitati movimenti erratici, a parte il Torcicollo, picchio assai particolare che è una specie migratrice. Vivono generalmente in ambienti boschivi, essendo legati strettamente agli alberi d'alto fusto ma si stanno espandendo anche in ambito urbano, in parchi e



giardini alberati. È facile individuarli e identificarli a livello specifico tramite le vocalizzazioni e il tambureggiamento: la loro caratteristica più peculiare è infatti la capacità di colpire in maniera ritmica col becco sui tronchi cavi per comunicare la loro presenza e segnalare il proprio territorio. Inoltre il loro robusto becco è in grado di scavare il legno per realizzare le cavità in cui nidificare e per cercare il cibo. Tutto questo è possibile grazie al loro cranio, evoluto per non subire danni durante le robuste martellate col becco essendo in grado di ammortizzarne i colpi. Tutte le specie si nutrono soprattutto larve di insetti e di uova, larve e adulti di formiche che catturano grazie a una lunghissima lingua che, a riposo, rimane arrotolata all'interno del cranio.

Nella nostra provincia, e nella val Seriana, sono solo 5 i veri picchi presenti, capiremo più avanti la ragione di questa precisazione. I nostri picchi sono strutturalmente molto simili e non tutti facili da identificare.

Il Picchio nero (*Dryocopus martius*) è il più grande e riconoscibile, anche se molto elusivo, per le grandi dimensioni e il piumaggio nero con cresta rosso vivo che nel maschio è estesa a tutto il capo.

È un uccello imponente (lunghezza 45-47 cm, apertura alare 64-68 cm, il peso varia dai 250 ai 400 g, grossomodo come una cornacchia). Ha ali arrotondate, coda appuntita, occhio giallo nell'adulto e azzurro nel giovane. Come gli altri picchi possiede piedi zigodattili (due dita rivolte in avanti e due posteriori) ed una coda rigida, adattamenti che gli consentono di arrampicarsi agevolmente sui tronchi verticali. Il becco color grigio avorio può apparire bianco a distanza. Il dimorfismo sessuale è limitato alla parte superiore della testa, che nel maschio risulta rossa, mentre nella femmina solo la nuca è rossa.

A differenza di altre specie, il picchio nero è capace di scavare anche in alberi sani, scegliendo quelli con legno più morbido (come faggi o betulle e platani). Era un tempo molto raro e limitato alle zone montane, soprattutto in boschi di conifere, ma negli ultimi anni risulta in espansione e la sua presenza è ormai accertata anche in boschi di bassa quota e in quelli ripariali dei fiumi in pianura.

Il picchio nero preferisce boschi di faggio e abete bianco con alberi di gran-

di dimensioni e un'ampia superficie, anche se può adattarsi ad altri tipi di foreste; risulta favorito da spazi aperti, come radure e praterie, utili alla ricerca di cibo (in particolare modo formiche), soprattutto al di fuori della stagione riproduttiva.

Il foro d'ingresso dei nidi, scavati su grandi alberi sprovvisti di rami bassi, è ellittico e alto almeno 9 cm (quasi circolare con diametro non superiore a 6 cm negli altri picchi). Gli scavi alimentari, di forma irregolare, possono raggiungere e superare i 15-20 cm di lunghezza.

Inconfondibili sia i richiami che emette in volo (un metallico "krukrukrukrukru...") o posato (un lamentoso "klihh.."), sia il tambureggiamento territoriale, molto più potente di quello delle altre specie, sonora raffica di colpi di becco su un tronco cavo udibile a più di un chilometro.

Col forte becco scava il legno sia di alberi vivi, sia di tronchi secchi o marcescenti alla ricerca di insetti. Anche i grandi formicai vengono divelti a colpi di becco, con successiva cattura delle piccole prede agevolata



Picchio nero maschio

49ª mostra del fungo e della natura

dalla lunga lingua, resa vischiosa dal secreto delle ghiandole salivari.

Nidifica da marzo ad inizio estate. Le 4-5 uova sono covate da entrambi i sessi per 12-14 giorni e i piccoli abbandonano la cavità all'età di circa un mese. I nidi non utilizzati rappresentano utili ricoveri per una numerosa serie di animali, come la Civetta capogrosso, il Picchio muratore, lo Scoiattolo e alcuni pipistrelli, fino a insetti di vari

ordini.

Il Picchio rosso maggiore (*Dendrocopos major*): È tuttora la specie più diffusa; è facile avvertire il suo caratteristico tamburellare. Nidifica scavando cavità in alberi maturi e si distingue per il vivace contrasto tra il piumaggio prevalentemente bianco e nero e le macchie rosse sul ventre e sul capo, queste più grandi nei maschi. È un picchio di medie dimensioni, con i suoi 22 cm raggiunge

Picchio rosso maggiore femmina



quasi le dimensioni di un merlo. Il picchio rosso maggiore è diffuso in aree forestali di ogni tipo ed ha una dieta molto varia, in quanto è in grado di estrarre semi da noci, nocchie e pigne, larve di insetto dall'interno degli alberi o uova e nidiacei di altri uccelli dai loro nidi. Nidifica in cavità scavate in alberi sia vivi che morti, con il fondo rivestito di trucioli. Ogni covata comprende in genere da quattro a sei uova di colore bianco lucido. Entrambi i genitori si dedicano alla cova, all'alimentazione dei pulcini e alla pulizia del nido. Quando i giovani si levano in volo, per una decina di giorni ancora continuano ad essere nutriti da entrambi i genitori.

Il Picchio verde (*Picus viridis*): Caratterizzato da tinte verdastre, è frequente sia nelle zone forestali che nei parchi cittadini. Nidifica in maniera simile agli altri picchi, creando cavità nei tronchi ma talvolta pare utilizzare nidi di picchio rosso maggiore lasciati liberi. Con i suoi 25 cm di lunghezza è un poco più grande del picchio rosso maggiore da cui si differenzia anche per diverse abitudini alimentari. Difficilmente si nutre scavando nel legno e se lo fa sceglie quello tenero e marcescente. Si nutre soprattutto al suolo dove cerca insetti e lombrichi o larve e altri piccoli animali, talvolta anche piccoli rettili ma l'alimento principale della sua dieta sono le formiche. È piuttosto comune in provincia soprattutto nei territori collinari e di bassa montagna, almeno fino ai 1000 m. Predilige ambienti aperti con presenza di alberi da frutta e prossimi a boschi non troppo fitti. Negli ultimi anni si è assistito a un significativo



Picchio verde maschio

aumento della sua presenza e diversi ornitologi suppongono che questo possa esercitare una significativa pressione competitiva sul picchio rosso maggiore.

Il Picchio rosso minore (*Dryobates minor*) è il più piccolo picchio europeo.

Nell'aspetto somiglia un poco agli altri picchi rossi ma ha dimensioni inferiori, circa quelle di un passero; (14–15 cm, apertura alare 25–27 cm), pesa 18-22 g. Corpo corto e grassottello, capo arrotondato e becco appuntito, barre bianche e nere sul dorso; il maschio presenta una macchia rossa sulla testa, biancastra nella femmina.

Come gli altri picchi utilizza la coda come puntello per arrampicarsi sui tronchi.

Nidifica a quote più basse degli altri picchi

49^a mostra del fungo e della natura

rossi, in habitat anche più antropizzati. Predilige boschi con alberi a legno tenero quali il pioppo bianco e il salice. Poco osservato in provincia nella nostra valle sembra presente solo nei territori che si affacciano sulla pianura.

Si ciba prettamente di insetti, in particolare larve, insetti xilofagi, formiche e coleotteri. Ha un richiamo breve e acuto e delimita il territorio sia tamburellando con il becco che con il canto. I suoni che emette sono una serie di note stridule “*piit piit piit piit piit piit piit, piit*” ed ha un tambureggiamento piuttosto debole di quasi due secondi. Durante la stagione degli amori tam-

bureggia con il becco sui tronchi cavi in cui nidifica.

Nidifica in primavera (maggio-giugno) all'interno di cavità; l'incubazione dura 12-14 giorni e vengono deposte 4-6 uova. I giovani si involano 18-20 giorni dopo la nascita. Il nido ha un foro d'accesso di 3,2 cm ed è spesso scavato su rami secondari.

L'ultimo dei veri picchi trattati è il Torcicollo (*Jynx torquilla*): Pur appartenendo al medesimo gruppo, il Torcicollo rappresenta un'eccezione: è il solo della famiglia che non scava cavità nei tronchi. Si affida ad altri tipi di rifugi naturali e spesso utilizza proprio le cavità scavate da altri picchi. Ha inoltre abitudini migratorie; i nostri trascorrono in Africa i mesi più freddi contrariamente agli altri picchi nostrani del tutto sedentari. Inoltre il suo piumaggio non presenta colori vivaci ma si mostra assai mimetico con disegni dal colore grigio-nero-marrone. In comune con gli altri picchi ha il becco forte, la lingua molto lunga, l'abilità nel muoversi lungo i tronchi grazie a zampette speciali con dita lunghe e unghie acuminate e la capacità di puntellarsi alle cortecce con le robuste penne della coda.

Il Picchio muratore (*Sitta europaea*) è un uccello passeriforme della famiglia Sittidae. Non è dunque un vero picchio e il nome comune italiano gli è stato attribuito onoris causa. È comunque un uccello stanziale molto interessante.

Misura circa 14 cm di lunghezza



Torcicollo



Picchio muratore

per 22-25 g di peso. Il piumaggio è vivace, grigio-blu sul capo, sul dorso, le ali e la coda, mentre l'addome è color arancio. Le guance e la gola sono bianche; una striscia nera attraversa gli occhi fino ad arrivare al becco nero, lungo, appuntito e molto robusto. La coda e le zampe sono relativamente corte.

In Italia è diffuso quasi ovunque e nella bergamasca è abbastanza comune. Vive nei boschi di latifoglie, più difficilmente nei boschi di conifere, ma è possibile incontrarlo nei parchi, giardini e frutteti in prossimità dei centri abitati.

La particolarità del picchio muratore consiste nell'arrampicarsi (anche a testa in giù) sui tronchi degli alberi con rapide corse a spirale, aiutandosi con la coda. Nella bella stagione si nutre soprattutto di insetti e ragni che scova sotto le cortecce e nelle fessure dei tronchi. È questo suo comportamento che gli vale l'appellativo di picchio. La riproduzione inizia ad aprile ed il nido viene costruito nelle cavità di alberi o muri. Se il foro d'ingresso è troppo grande, il picchio muratore lo riduce di dimensioni, applicando un impasto di fango e saliva che una volta secco risulta molto resistente (da questo comportamento deriva la seconda parte del suo nome). Utilizza spesso nidi abbandonati di veri picchi riducendo da abile muratore il diametro del foro. La femmina depone 5-10 uova bianche con piccoli puntini rossastri, che vengono covate per circa 15 giorni. I piccoli vengono allevati da entrambi i genitori fino alla completa autosufficienza, che in genere avviene dopo circa 24 giorni dalla schiusa.

Il picchio muratore è prevalentemente insettivoro in primavera ed estate. Per i restanti mesi si nutre anche di semi, noci, ghiande e frutta. Apre le noci e le ghiande "picchiandole" con il becco dopo averle incastrate nella cortecchia degli alberi, anche per questo è stato denominato picchio (*il suo nome inglese è infatti Nuthatch, che significa "apri noci"*).

Il Picchio muraiolo (*Tichodroma muraria*) è un piccolo uccello diffuso lungo le pareti rocciose delle montagne.

È un uccello lungo 15,5–17 cm, con apertura alare di 26–27 cm e pesa fino a 20 grammi. Ha ampie ali arrotondate e coda breve.



Picchio muraiolo

Il colorito è inconfondibile: corpo grigio, coda nera bordata di bianco, ali nere con macchie circolari bianche e ampia zona centrale rosso carminio. La vistosa colorazione di rosso carminio con nero e chiazze circolari bianche, lo rendono inconfondibile; quando svolazza lungo le pareti rocciose ricorda l'aspetto di una grande farfalla, tanto da essere chiamato anche *farfalla delle rocce*.

La femmina ha colori meno vivi con macchia golare meno estesa. Il becco è lungo e sottile.

Questo uccello è strettamente legato alle pareti rocciose, anche a quote elevate nelle stagioni più calde, sulle quali nidifica e ricerca il nutrimento. Vederlo è motivo di grande soddisfazione per ogni appassionato ornitologo.

In primavera ed estate sono preferite le rupi esposte a nord, fresche e umide, a quote comprese fra 1300–1400 m e 3000 m circa; in inverno vengono al contrario selezionate le pareti soleggiate a quote inferiori, anche

costruzioni, edifici, torri, chiese e dighe vengono regolarmente visitati durante lo svernamento quando taluni esemplari giungono a visitare il fondovalle fino ai margini della pianura.

Esclusivamente insettivoro, il picchio muraiolo ricerca piccoli artropodi fra gli interstizi delle rocce svolazzando lungo le pareti. Costruisce il nido in crepacci di pareti rocciose strapiombanti, spesso a diverse decine di metri di altezza. La femmina depone 3-4 uova e le cova per 18-20 giorni; i giovani restano al nido 3 o 4 settimane. È un bellissimo uccello ma non è un vero picchio, probabilmente il nome comune gli è stato attribuito per l'abilità con cui si arrampica, per i colori vivi del piumaggio, per il lungo becco e per la dieta sostanzialmente insettivora ma dovendo cercare somiglianze con altri uccelli si deve concludere che sembra soprattutto al piccolo ma vivace rampichino che è pure un abile arrampicatore ma esclusivamente sugli alberi.



Picchio rosso maggiore femmina



Pizzeria da PLODA
Via Giuseppe Verdi, 32
VILLA D'OGNA

320 3607164
0346 463027

CONSEGNA A DOMICILIO 



VALBONDIONE
Tel. 0346 44076

info@antoniocuro.it
www.antoniocuro.it



LA BUSSOLA
HOTEL + RISTORANTE

Via Brescia, 14
24023 Clusone
0346.24635

info@labussolaclusone.it
www.labussolaclusone.it



Termovalseriana s.r.l.
TERMOVALSERIANA

Caldaie, condizionatori, pompe di calore, sistemi solari

Via Vogno 9 - 24020 Rovetta (BG)
Tel. 0346-74886 / 035-545469 - Cell. 329-0603767
www.termovalseriana.it - tvs@termovalseriana.it



**AZIENDA FLOROVIVAISTICA
CARRARA ANTONIO**

PRODUZIONE	GARDEN VENDITA DIRETTA
VENDITA DIRETTA	Via Provinciale- SOVERE Tel. 035 981960
COLTIVAZIONE IN SERRA	Via Brescia- CLUSONE Tel. 0346 25151
VIVAIO PIANTE	Via Tonale, 14 - ENDINE G. Tel. 035 826122
ADDOBBI PER CERIMONIE	Via Nazionale - ROGNO Tel. 035 967836
MANUTENZIONE GIARDINI	
ARTICOLI GIARDINAGGIO	

Testo di **Riccardo Mazza**, foto di **Pierino Bigoni**

LA MOSTRA MICOLOGICA: FINALITÀ E LIMITI

Vengono proposti i criteri per una esposizione di funghi freschi che, sulla carta, possa dirsi riuscita sotto il profilo fondamentale didattico. Oltre a ciò si farà cenno a qualche limite della stessa esposizione.

La finalità di una mostra micologica deve essere culturale: dimostrativa e al contempo istruttiva. Se vengono meno queste componenti la mostra può risultare carente, diseducativa e addirittura pericolosa. Soprattutto pensando al fatto che i funghi vengono sovente utilizzati per un uso alimentare, si rende necessario che una esposizione di materiale fresco abbia le caratteristiche grazie alle quali sia possibile fare anzitutto prevenzione. Diversamente, ci può essere il rischio - beninteso involontario - di danneggiare più persone. E il pericolo è reale, nel senso che ancor oggi mostre micologiche allestite senza precisi intenti non riescono a sradicare vecchi pregiudizi che si tramandano di generazione in generazione; a volte è

sufficiente captare qualche commento per comprendere quante errate convinzioni vi siano tuttora da parte di numerosi visitatori e che andrebbero immediatamente corrette. Come? Con una buona informazione.

Un primo suggerimento: il titolo della manifestazione potrebbe essere **Mostra dei funghi** (anziché *Mostra micologica*), più comprensibile; alcune associazioni e gruppi naturalistici già adottano questa dicitura. Ma per la buona riuscita di una mostra occorre che ogni altra informazione scritta e viva risulti semplice e comprensibile per chiunque.

Ora, i criteri per esporre i funghi sono vari, sulla carta tutti proponibili e in qualche misura vincenti. Si tratta di capire a quali categorie di visitatori rivolgersi. Considerando, come accennato, che le persone sono fondamentalmente inclini all'aspetto culinario, è bene domandarsi quali siano le nozioni di primaria importanza da proporre loro: a

Adriano Beretta e Rossi Luigi





nostro avviso quelle riguardanti la prevenzione, giacché ogni anno vengono registrate intossicazioni da funghi. E se si desidera fare prevenzione è essenziale accantonare molte delle consuetudini in uso da parte degli organizzatori; pertanto, e a titolo di esempio:

- non puntare sul numero delle specie ma sulla loro qualità (rappresentatività dei campioni e buono stato di conservazione degli stessi);
- non esporre esemplari troppo piccoli, sia pure di interesse scientifico, ben presto destinati a 'sparire';
- evitare di ammassare gli uni sugli altri più funghi della stessa specie, in quanto il più delle volte non vengono messe in evidenza le parti sottostanti i cappelli;
- non accalcare sui tavoli i piattini (o contenitori alternativi) nel caso vi fossero molti funghi da esporre; ciò comporta il rischio che più cartellini recanti i nomi

scientifici, che attengono a precise specie, possano essere interpretati come riferentisi ad altre specie.

Si possono accorpare i funghi seguendo di massima le canoniche tre categorie (commestibili | non commestibili | tossici), spiegando però, con appositi cartelli, il significato di codeste voci. Inoltre, è possibile fare degli appropriati confronti fra specie commestibili e non o tra specie fra loro confondibili, prescindendo dalla riguardante commestibilità/tossicità; oppure, ordinare le specie seguendo una determinata sistematica. O, ancora, accorparle sulla base del colore delle spore o per somiglianza di forma e portamento. La selezione del materiale deve essere fatta con ocularità e in funzione del criterio adottato. A questo proposito - fatto salvo i funghi di interesse tossicologico - si insiste ancora una volta nel non far raccogliere agli 'addetti ai lavori' fun-

ghi con dimensioni eccessivamente piccole e precocemente deteriorabili; nondimeno, questi potranno essere preservati il più a lungo possibile con alcuni accorgimenti già sperimentati con successo (per esempio, sistemandoli con cura all'interno di sottili tubi di vetro, simili a grosse fiale). Un'intelligente e accorta selezione del materiale fresco (preservato con carta stagnola dopo aver raccolto i funghi con attenzione e in buono stato di conservazione) dovrebbe prevedere pochi esemplari per singola specie; diversamente, se costretti a condividere lo spazio esiguo di un contenitore, più esemplari non consentiranno la compiuta 'lettura' di ogni loro caratteristica. Tuttavia, se fossero stati raccolti numerosi funghi di più specie, una parte di questi potrebbe essere utilizzata come scorta nel caso in cui la mostra micologica dovesse prevedere più giorni di apertura al pubblico. Al riguardo, detto materiale 'in esubero' andrà conservato in un ambiente fresco, se possibile in celle frigorifere, le

quali garantiscono un'ottimale preservazione dello stesso. Supposto che si arrivi a realizzare anche una parte di quanto sin qui argomentato, rimangono alcuni importanti punti in sospeso:

- lo spazio dove si svolge la determinazione delle specie è spesso non adeguato per varie ragioni; per esempio, la luce può essere scarsa o di una temperatura cromatica inadeguata;
- a volte mancano i più comuni reagenti chimici, utili per verificare fondamentali macroreazioni su determinate specie;
- schedari sovente superati; uno schedario andrebbe aggiornato non già dal punto di vista nomenclaturale (infatti, meglio attenersi a una nomenclatura non troppo 'avanzata'), quanto sotto il profilo tossicologico;
- pur se completi in ogni parte, molti funghi vengono portati in sede ancora insudiciati, mentre altri giungono colà privi della base del gambo.





I supporti che dovranno contenere i funghi saranno di preferenza rigidi, lavabili e con forma quadrata e rettangolare, al fine di sfruttare al meglio lo spazio disponibile sui tavoli. L'ideale sarebbe il poter disporre di contenitori bianchi per meglio mettere in risalto funghi con colori diversi, escluso evidentemente il bianco. Non sono pertanto consigliati supporti quali rondelle di legno (poco pratici per la sistemazione dei funghi), strati di muschio vero o di erba finta (non proponibili poiché penalizzano la visione del materiale fungino) e altri ancora; infatti, soluzioni senz'altro più appariscenti e piacevoli a vedersi risultano quasi sempre poco funzionali. In talune esposizioni alcuni di questi contenitori hanno un preciso colore; rosso, bianco e verde, tinte che hanno due principali obiettivi: rimarcare la commestibilità o meno delle specie esposte oppure porre in maggiore evidenza funghi con determinate cromie. In breve verde (funghi commestibili) | bianco (funghi non commestibili) | rosso (funghi tossici, non esclusi i mortali),

soluzione già adottata in alcune sedi; Si opta in particolare per il colore verde per far risaltare i funghi con toni bianchi, biancastri o molto chiari; meno di frequente viene preso in considerazione il colore rosso che, nonostante crei un buon contrasto visivo con funghi nella gamma del bianco, è quasi sempre interpretato come attinente a specie tossiche.

Se la scelta all'insegna della semplificazione fosse quella di utilizzare solo contenitori bianchi (soluzione, a nostro giudizio, migliore), i funghi di questo colore o di una qualsiasi altra tonalità pallida potranno essere sistemati sopra una o più foglie verdi, con lo scopo di farli risaltare. Dal momento però che più elementi ambientali possono anche essere selezionati ad *hoc*, con il preciso intento di creare riferimenti a piante simbiotiche (le cosiddette *micorrize*), la presenza in un singolo contenitore di funghi e di particolari ambientali potrà essere prevista a condizione che essi non si ostacolino a vicenda, penalizzando la visione ora degli

uni ora degli altri oppure di entrambi. Infine, all'inaugurazione di una mostra sarebbe bene spiegare ai visitatori perché si è deciso di allestirla e qual è il suo scopo; e non solo: da subito, indicare le specie che potrebbero interessare di più ora i neofiti, ora persone già esperte (a questo riguardo molto utili si dimostreranno, a manifestazione già inaugurata, alcune visite guidate). Realizzata in questi termini una mostra micologica - anche grazie al contributo di personale qualificato - non potrà che risultare valida sotto il profilo didattico-scientifico nonché preventivo.

Detto tutto ciò, la mostra che ho potuto visitare a Villa d'Ogna negli anni 2023 e 2024 - arricchita e impreziosita da vari aspetti folcloristici - è risultata in buona sintonia con quanto sopra illustrato. Un elemento a nostro avviso di grande interesse e che ha rappresentato un indubbio valore aggiunto era dovuto alla concomitante esposizione di un nutrito numero di sculture fungine realizzate

da Adriano Beretta, caro amico di lunga data; sono lavori di ottima fattura che riproducono fedelmente altrettante specie fungine, non poche delle quali estranee al Territorio italiano e più in generale a quello europeo, motivo di ulteriore interesse da parte mia e di molti altri appassionati di micologia.

In generale, riguardo a sculture di soggetto micologico si desidera precisare come esse, se ben realizzate, possano sostituire una parte del materiale fresco qualora più specie non siano state trovate per esempio a causa di avverse condizioni meteorologiche.

Nel presente articolo compaiono immagini di una edizione della mostra micologica di Villa d'Ogna e alcune fotografie di altrettante sculture del nostro artista e micologo Adriano Beretta, con il quale ci congratuliamo per la sua straordinaria abilità, fervida passione per la Micologia e grande umiltà; quest'ultima, virtù oggi sempre più rara tra gli umani, ma che ci dà il metro per valutare la *grandezza* di un'anima pensante.





BARIPENSI
VILLA D'OGNA
Viale Rimembranze 53



AZIENDA BOSCHIVA FORESTAL
BARONCHELLI MATTIA & C. SNC

Via S. Lorenzo, 243
24020 Villa d'Ogna (BG)
0340 939 0162



Ariete
fattoria didattica
Val del Riso

VISITE GUIDATE
IN MINIERA
E IN FATTORIA

www.fattoriaariete.it
info-line 347.32.40.391



MARTA PENDEZZA

Osteopata - Massoterapista - Chinesiologa - Posturologa

345 3333914

Via M. Speranza, 26 Piario
POSSIBILITÀ DI TRATTAMENTI A DOMICILIO
marta.osteomove.therapy



OSTERIA
COSTA D'ORO

Piazza Ferrari, 2
24020 - Rovetta (BG)

348 385 1277

SEGUICI


FELCI, QUASI UN RITRATTO

Nei nostri paesi abbiamo la fortuna di vivere immersi nel verde, ma il verde non è qualcosa di indeterminato, le sue sfumature sono espressione della ricca biodiversità che non sempre consideriamo con dovuto interesse. Le felci sono parte di questa biodiversità, una parte che si caratterizza anche per il fascino della loro antica comparsa.

Secondo il Pteridophyte Phylogeny Group (PPG), comunità di scienziati che si occupa della classificazione filogenetica delle pteridofite, raggruppamento che include felci e licofite, il gruppo di piante definito come felci costituisce il rango tassonomico di classe denominato Polypodiopsida.

A questo taxon, ed all'intero gruppo informale delle pteridofite, appartengono piante vascolari crittogame, ovvero organismi vegetali che possiedono tessuti lignificati specializzati nella conduzione di acqua e sostanze nutritive (carattere condiviso con tutte le piante a seme, considerate più evolute) e che utilizzano spore come mezzo di propagazione (non producono seme e men che meno fiori, diversamente dalle piante a seme). Catalogue of life (COL), progetto che mira a catalogare tutti gli organismi viventi conosciuti, riporta per la classe Polypodiopsida 12.484 specie.

La maggior parte delle felci vive in zone calde e umide della Terra: le specie tropicali sono preponderanti e la diversità va scemando con l'aumentare delle latitudini ed il diminuire dell'umidità.

Dal punto di vista ecologico, le felci sono piante più comunemente rinvenibili nelle foreste umide e ombreggiate. In ogni caso, i loro habitat sono molteplici e molto variegati, andando da luoghi paludosi e bordi di ruscelli a pascoli, pendii e radure boschive, passando da pietraie, fessure rupestri



Dryopteris filix-mas

e muri cementati. Le varie specie di felce, secondo le proprie attitudini, vanno riproponendosi come terrestri (crescenti sul terreno), epipetriche, epifite, rampicanti o acquatiche.

Il mondo delle felci si compone forse di nomi e termini un po' inusuali (indusio, sporangi, vernazione circinnata...) ma non per questo le nostre sono da considerarsi esseri extraterrestri. In realtà son più vicine di quanto si possa pensare.

Non c'è quindi bisogno di andare per boschi per poterne osservare. A volte basta dare un'occhiata al muro di qualche vecchia casa per poter scorgere le piccole fronde di un'elegante ruta di muro (*Asplenium ruta-muraria*), un'ispida erba rugginina (*Asplenium trichomanes*) o una cedracca (*Ceterach officinarum*) dalle foglie ancora riavvolte a mo' di coda di camaleonte. Se invece ci voglia-

49^a mostra del fungo e della natura



Asplenium scolopendrium

mo allontanare dal nostro abitato, anche nei pascoli più alti troviamo la felce aquilina (*Pteridium aquilinum*) che approfittando di alpeggi abbandonati o trascurati ha pensato bene di estendere la sua presenza. Una new entry nella classe delle Polypodiopsida sono gli equiseti (*Equisetum spp.*) che possiamo notare in primavera sulle rive dei nostri fiumi o ruscelli. Cosa dire poi delle lingue di cane (o di cervo?) (*Asplenium scolopendrium*), spade verdi e lucide che solitamente spuntano da anfratti umidi e ombreggiati e che l'antica medicina utilizzava sapientemente per curare la tosse? Bellezza e utilità delle felci! Curiosa è anche la definizione della felce maschio (*Dryopteris filix-mas*) che in realtà ha assunto questo nome solo in relazione alla sua struttura più robusta; quella definita felce femmina (*Athyrium filix-femina*), tutt'altra specie che



Asplenium trichomanes



Polypodium vulgare

sovente alligna nel medesimo habitat, ha solo fattezze più esili e delicate. E se fino a qui le abbiamo conosciute solo visivamente, ricordiamoci che c'è una felce che si può anche assaggiare: il polipodio volgare (*Polypodium vulgare*) detto falsa liquirizia per il sapore deciso del suo rizoma.

Concludiamo ricordandoci che queste piante ci hanno preceduto di millenni, ci hanno accompagnato nei secoli e saranno sicure protagoniste del mondo futuro. Come dicono il folletto e lo gnomo delle Operette morali di Leopardi, le piante e gli animali per esistere non hanno bisogno di noi, siamo noi che abbiamo bisogno di loro.



Oreopteris limbosperma

25° ANNIVERSARIO DELLA CÜMPAGNIA DEL FIL DE FÈR

“Era l’alba del nuovo millennio”: così s’intitola il volumetto in cui la Cümpagnia del Fil de Fèr ha raccolto i ricordi dei suoi 25 anni di vita, spesi nella custodia di usi, costumi e credenze che formano l’identità del nostro popolo. Stava per iniziare infatti su Piario l’anno 2000 quando Paolo Legrenzi, della famiglia dei “Rundeni”, chiese

alla maestra Angela Grignani di affiancarlo nel portare avanti l’eredità lasciata al paese da Teresa Savoldelli Flaccadori. La “Sciura Teresi” aveva animato dal 1984 un gruppo teatrale di sole donne, chiamato *Cümpagnia del Fil de Fèr*, che aveva messo in scena commedie scritte da lei in dialetto bergamasco.

Paolo, con la sua carica attrattiva, dinamico, creativo e appassionato delle sue radici culturali, Angela, competente in attività formative e letterarie, affezionata al paese in cui insegnava da tanti anni, insieme ad alcune attrici fedeli e desiderose di proseguire in questa forma di impegno per divertire la gente, furono il primo nucleo della rinata Cümpagnia del Fil de Fèr.

In poco tempo alcuni fatti contribuirono a rinnovare il gruppo: il sostegno di Mario



Maslana 20 settembre 2015 - Foto Pierino Bigoni

Legrenzi, papà di Paolo, che mise a disposizione la casa quattrocentesca di famiglia, la scelta di ridare vita alla festa patronale di Sant’Antonio Abate, l’apertura alla partecipazione di componenti maschili, il dono di abiti femminili di fine ottocento/inizio novecento subito indossati, e di conseguenza la ricerca di capi di corredo, di oggetti e di arredi...

La Cümpagnia divenne un **“Gruppo di teatro e tradizioni popolari”** e partecipò prima alla serie televisiva di Canale 5 “Il Papa buono”, diretta da Ricky Tognazzi, con alcuni componenti come comparse, poi al programma di Rete 4 “La domenica del villaggio”, condotto da Davide Mengacci, in cui spiegò e presentò un matrimonio d’epoca con sposi e invitati, carretto e cavallo.

La Cùmpagnia aprì a Piario, in Piazza Roma, le **“Finestre della tradizione”**, per mettere in mostra a rotazione ciò che la gente cominciò ad affidare al gruppo. Decisivo fu l’incontro con Romualdo Massironi, presidente dell’Associazione “Culture popolari e tradizioni della Lombardia”. Con numerosi altri gruppi di folclore, e con il suo **stendardo che riproduce lo stemma delle antiche e scomparse “Terme di Groppino”**, la Cùmpagnia si fece notare in numerose manifestazioni, sfilate, eventi e convegni anche fuori provincia. Dal 2006 al 2008 contribuì in modo significativo al successo del Progetto regionale “Donna Lombarda”, che a Palazzo Giovanelli Fogaccia di Clusone si concluse in bellezza con la presentazione del libro di racconti **“Era soltanto ieri”**, che ha come protagoniste le donne di un tempo. Nacque intanto a Piario, nella dimora quattrocentesca della famiglia di Paolo, **“La Casa Museo”**, per far rivivere l’atmosfera autentica di un’abitazione contadina e la religiosità che accompagnava il ritmo della vita. Una serie di volumetti illustrativi e alcune serate

a tema ospitate nel cortile approfondirono alcuni aspetti particolarmente cari al gruppo: le devozioni popolari e la vicinanza a Papa Giovanni XXIII, la magia del Natale e il Presepe della tradizione, il passato glorioso delle Terme di Valseriana e la sfilata dell’intimo dell’ottocento... Dal 2021 la Casa è in fase di ristrutturazione, ma nel 2023 sono state riaperte le “Finestre della tradizione”. Dalla sua rifondazione **in questi 25 anni la Cùmpagnia del Fil de Fèr non ha mai interrotto l’attività teatrale**, mettendo in scena commedie e farse dialettali scritte in proprio. Vengono rappresentati fatti ed atteggiamenti di ieri e di oggi con lo scopo di preservare la parlata bergamasca e di trasmettere serenità e sani valori. Per festeggiare il 25esimo della Cùmpagnia del Fil de Fèr **il Comune di Piario le ha dedicato il suo calendario**: si è voluto così rendere omaggio ad un gruppo che tanto ha lavorato per salvaguardare il patrimonio culturale del paese e che in diverse occasioni continua a collaborare con altre realtà per dare fama alla sua terra.



Clusone 24 giugno 2017 - Foto Pierino Bigoni

MANFREDO BENDOTTI: IL MAGO DI COLERE



Il Gruppo Micologico Bresadola di Villa d'Ogna lo ricorda per l'amicizia, la disponibilità coltivate in diversi anni di frequentazione e collaborazione.

Pur senza aver fatto grossi studi, aveva immense conoscenze di botanica, minerali e fossili, ma anche un talento per la scultura, la fotografia e la poesia. Molti ricorderanno i suoi lavori esposti in occasione delle Mostre del fungo e della natura; opere uniche perché scolpiva il legno per passione. Inconfondibile in lui la scorza dell'uomo di montagna: carattere schietto, deciso, di poche risolte parole.

1 Mieli del



Ronchello

Azienda Agricola



MIELE
BIOLOGICO

• Produzione e vendita di prodotti dell'alveare •

Via Tezzi Bassi, 8 - 24020 GANDELLINO (BG) - T. 389 1919765
www.mieleronchello.com



AROMEL 5[®]
l'originale delle
Orobie Bergamasche

I NOSTRI MIELI:

Castagno, Melata, Robinia (Acacia),
Tiglio, Millefiori Alta Val, Senaria,
Malfefiori, Tarassaco, Rododendro,
Eriemel, Nocciolmel[®]

Scansiona il
QR CODE
e trova il punto
vendita
più vicino a te!



Vieni a trovarci in azienda per te un esclusivo OMAGGIO!

Testo di **Basilio Moiol**

125 CANDELINE



Ardesio 1959

Eh sì, sono davvero centoventicinque gli anni della **Banda di Villa d'Ogna**, che stavolta festeggia un compleanno bello tondo, di quelli che meritano la torta a tre piani, tantissime candeline e magari pure due lacrimucce di commozione, ch  la Banda, da queste parti,   un pezzo di famiglia.

Se riavvolgiamo il nastro velocemente per tornare all'inizio ci ritroviamo nel 1900, anno in cui la manifattura Festi & Rasini diede alla neonata Banda un nome, un tetto e i soldi per partire. Solo pi  tardi, a met  del secolo scorso, la Banda diventer  "Corpo Musicale Carlo Cremonesi", per ricordare il maestro che negli anni Cinquanta segner  in maniera indelebile il corso dei suoi eventi.

Stiamo parlando di una storia iniziata molto tempo fa, quindi, quando si suonava la musica per quelli che un'orchestra non l'avevano mai sentita, n  dal vivo n , tantomeno, alla radio; e la banda suonava per tutti e per tutto: per chi partiva per il fronte o tornava dal seminario, per quelli che portavano i Santi e le Madonne in processione, per i matrimoni, le feste patronali e pure per le cene sociali dove il vino finiva sempre prima della musica.

Tante, tantissime volte, in 125 anni di musica, la Banda ha attraversato in lungo e in largo il nostro piccolo paese suonando "a pi  non posso" marce e inni, chiamando a raccolta la gente per la festa e la preghiera.

49^a mostra del fungo e della natura

Dal mattino alla sera, a volte anche la notte e naturalmente nei giorni di pioggia, facendo nascere la credenza popolare che fra la musica della Banda e i temporali ci fosse un legame antico, misterioso e... *inevitabile!*

Tante altre volte la Banda ha provato persino a imitare l'orchestra, affrontando con una buona dose di incoscienza il Barbiere di Siviglia, il Nabucco e il Nessun dorma; non certo per mancare di rispetto a Rossini, Verdi e Puccini, ma per la voglia di provare cose più grandi e superare i propri limiti.

I centoventicinque anni della Banda di Villa d'Ogna sono uno spartito bello grande traboccante di note e di passione. Sono un concentrato di storie di donne, uomini e ragazzi, colleghi e amici che han condiviso "*Vita e musica*", per citare una delle più

belle marce del Cremonesi.

La chiave di tutto è sempre stata la condivisione. Perché, al di là delle note giuste o sbagliate, il bello è sempre stato (ed è) suonare insieme.

La Banda è un posto dove si imparano le cose insieme: si impara ad aspettare, a dare spazio agli altri, a mettersi in gioco, ad ascoltare e, soprattutto, si impara che suonare insieme crea legami. Anche senza dire una parola.

Ed eccoci qui, oggi, con la Banda che compie 125 anni e ancora porta *aria di festa* nelle piazze e per le vie del nostro paese, coi *fiati e i tamburi* che intonano melodie, col consueto entusiasmo, incuranti del tempo che scorre via, come un *ritornello* che non si ferma mai.



Villa d'Ogna 1969



Clusone 2012

Auguri, cara Banda.

Che tu possa aggiungere altre belle pagine al libro della tua storia. Ora, manca solo un bel respiro da fare tutti insieme, per soffiare sulle candeline e dare inizio ai festeggiamenti. *Al segnale del maestro, come sempre.*



Villa d'Ogna 2024

RINGRAZIAMENTI

I componenti del Consiglio direttivo dell'associazione Micologica Bresadola, gruppo di Villa d'Ogna, rivolgono un sentito e sincero grazie a tutti coloro che hanno prestato la loro opera per realizzare la 49ª Mostra del Fungo e della Natura: Soci, Volontari e Collaboratori. Un ringraziamento particolare agli Sponsor che hanno permesso l'attuazione dell'evento.

Si ringraziano inoltre:

Regione Lombardia

Le Amministrazioni di: Villa d'Ogna, Piario, Premolo, Rovetta

La Comunità Montana Valle Seriana

Direzione didattica di Clusone

Le Guardie ecologiche volontarie

Il Consorzio B.I.M. del Lago di Como e Fiumi Brembo e Serio – Bergamo

Il Parco delle Orobie Bergamasche

Enzo Valenti della redazione L'Eco di Bergamo

Valseriana News

BCC - Milano

Antenna2 Radiotelevisione

Più Valli TV

Bergamo TV

Orobik Channel 98

Promoserio – IAT Valseriana e Valle di Scalve

Corpo musicale Carlo Cremonesi – Villa d'Ogna

Il gruppo folklorico della Cümpagnia del Fil de Fér

FAB – Flora Alpina Bergamasca

Gruppo Missionari Villa d'Ogna

Equa s.r.l. – Clusone

Villa d'Ogna Agosto 2025 – Il Consiglio Direttivo



EDITORIA_GRAFICA_STAMPA_COMUNICAZIONE_CREATIVITÀ

Via Cifrondi, 6 _ 24023 CLUSONE (BG) _ Telefono 0346 28256 _ info@equaonline.it

Riccardo Zanga

Gioielleria



Riparazioni
di orologi

antichi e moderni di tutte le marche

Piazza Pertini, 13 - Gromo (Bg) - Tel. 0346.41163



R ZANGA

DAL 1971

Attimi d'Oro
Laboratorio d'Orafo



CREAZIONE E RIPARAZIONE
GIOIELLI ESCLUSIVI

Via Querena, 32 - Clusone (Bg) - Tel. 0346.25643



BCC MILANO

