



FunghiAmici

Bollettino quadrimestrale di informazione micologica ... e non solo
a cura del Gruppo Ecologico Micologico Alto Lazio

E-mail: funghiamici@gemal.it

Anno III • maggio-agosto 2011 • N. 8



Sommario

- 1 **Editoriale**
- Tradizioni e cultura**
- 2 **Sotto la lente**
- Storia e biologia fungina**
- 3 **I nostri funghi**
- Funghi commestibili e tossici a confronto**
- 5 **Dimmi che foglia hai**
- Il cedro del Libano**
- 7 **Didattica**
- Parliamo di erbe e non solo...**
- Le nostre attività**
- 8 **XI mostra del fungo**
- 9 **Il nostro sito**
- 10 **L'arte di fabbricare cesti**
- 11 **I funghi... che passione!**
- C'era una volta...**
- 12 **Sogno o son desto?**
- L'erba delle steghe**
- Curiosità e tradizioni**
- 14 **Ritrovamenti eccezionali**
- Programma dell'associazione**
- 15 **Autunno 2011**

Redazione: A. Appolloni
A. Arisci, P. Balanza,
C. Bassanelli, V. Ciotti,
M. Melchionna, A. Pinelli,
T. Rinaldi, M. Tosoni
Veste grafica: G. Maccari

Stampa:
PROMO PUBBLICITÀ
di Stefano Subiaco
Via del Fornaccio snc
00062 Bracciano (Rm)

Editoriale

Tradizioni e cultura



gruppi di tre con le spighe verso l'alto affinché il sole completasse la maturazione e per evitare all'umidità della notte di compromettere il raccolto.

Si lavorava nei campi tutto il giorno e si portava con sé "il fagottello" per le vivande, alle 12 in punto, con gli immancabili rintocchi delle campane, tutti a "tavola". Il terreno fungeva da sedia; dal "fagottello" usciva un profumato pane fatto in casa, vino casareccio, uova,

formaggio, salsicce, l'acqua della fonte e tra risate, le battute ed il suono di un'armonica, tutti si concedevano qualche attimo di meritato riposo. Dopo il pranzo si tornava al duro lavoro ed il tramontare del sole scandiva l'ora del ritorno alle proprie case. Il tempo di accudire le bestie, di darsi una rinfrescata al fontanile e via a consumare la cena sotto la luce delle candele o di un semplice lume a petrolio.

Quando il grano era ormai ben maturo e secco, si tornava con la "barrozza" (carretto particolare molto lungo) trainata dai buoi, il raccolto veniva portato nell'aia dove iniziava la trebbiatura o "battitura" delle spighe, che concludeva un processo produttivo lungo un intero anno. Per battere si usava il "correggio", un arnese fatto di due bastoni; uno più corto "la vetta" e uno più lungo

(segue in ultima pagina)

