

**BANCA DI CREDITO COOPERATIVO  
DI BUSTO GAROLFO E BUGUGGIATE**

## Aiutiamoci a crescere

DAL 1897 AL SERVIZIO  
DEL TERRITORIO.  
VICINA ALLE FAMIGLIE,  
ALLE IMPRESE, ALLA COMUNITÀ.  
TI ASPETTIAMO IN FILIALE.

Sedi:

**Busto Garolfo** - via A. Manzoni, 50 - 0331 560111  
**Buguggiate** - via Cavour, 71 - 0332 458258

Filiali:

Varese, Busto Arsizio, Legnano, Gallarate,  
Parabiago, Somma Lombardo, Cassano Magnago,  
Castellanza, Samarate, Canegrate,  
Villa Cortese, San Giorgio su Legnano, Dairago,  
Bodio Lomnago, Dicella di Busto Garolfo.

Dal 1897 al servizio del territorio

[www.bccbanca1897.it](http://www.bccbanca1897.it)

Banca di Credito  
Cooperativo **BCC** di Busto Garolfo  
CREDITO COOPERATIVO e Buguggiate

*Dal 1897 differenti per forza*

**ANTARES**  
LEGNANO



**XXXV MOSTRA MICOLOGICA**

funghi dal vero

12-13-14 ottobre 2013

"Un anno dopo l'altro..." sono le parole di una vecchia canzone, ma è anche una considerazione. E' trascorso, appunto, già un anno dalla ultima Mostra Micologica e quasi anche dalla "ultima cena" (micologica, ovviamente!) ed eccoci quindi alla... trentacinquesima edizione!

Ma... che cosa abbiamo combinato nel frattempo?  
Eccovelo svelato!

## ASTRONOMIA

Ottobre a Ponte in Valtellina: stagione di funghi. Sì, ma gli astrofili ci sono andati per un loro "raduno", per avere, anziché lo sguardo a terra, ancor di più la testa tra le nuvole.

Anniversario di quest'anno: "I raggi cosmici a cent'anni dalla scoperta; molto da imparare". E come...! Adalberto Piazzoli ci ha insegnato davvero tanto.

Cesare Guaita, l'Astronomo per definizione, ci ha invece condotti per mano qua e là "Curiosando su Marte". Qui c'è la Terra e là c'è la luna e appunto Piermario Ardizio, ha illustrato "Il programma Apollo: dalla Terra alla Luna".

A proposito di luna, anzi di "Lune... Viaggio tra satelliti del Sistema Solare" è stata la conferenza di Franco Rama.

Nell'Universo l'oscurità è appena "rallegrata" dalla flebile luce delle stelle: Franco Rama è riuscito addirittura a raccontarci "I colori del buio".

Nel corso dell'anno gli astrofili hanno, come sempre, incontrato la cittadinanza con periodiche aperture al pubblico dell'Osservatorio Città di Legnano.

## BOTANICA E NATURA

I nostri amici Roberti Olgianti & Paniz hanno tenuto un interessante corso su "Nozioni di fotografia naturalistica digitale", in primo luogo a Legnano e successivamente presso Il Gruppo Naturalistico di Cuggiono.

Allora che cosa fotografare? Per esempio la magnifica "Mostra di orchidee" tenutasi presso la sala delle vetrate della Famiglia Legnanese. Nell'ambito di questa mostra si sono tenuti anche dei corsi su "Orchidee in casa".

Sempre in tema di orchidee Angelo Bincoletto ha illustrato le "Orchidee spontanee d'Italia".

Riecco ancora Roberto Olgianti due conferenze di botanica. La prima dal titolo "Itinerari botanici sulle Alpi" e l'altra su "Il giardino Botanico del Parco delle Orobie Valtellinesi in Val Tartano".

Le conferenze dell'altro Roberto invece sono state "Vita e storia in alta Valle Onsernone" e la "Flora arborea della Val Vigezzo".

Vi ricordate della Valgrande? Ecco, rimanendo in zona, Marco de Ambrosio ha tenuto invece una interessante conferenza su "Ossola e Verbano: luoghi sacri tra fede e natura".

Dopo tante conferenze ora una bellissima uscita didattica sul campo con "Riconoscimento delle specie arboree del Parco Ticino" organizzata e condotta da Roberto Castrovinci.

## MICOLOGIA

Tutti i lunedì sera gli esperti micologi dei Antares sono a disposizione della cittadinanza per la classificazione di funghi colti qua e là.

Roberto Olgianti ha tenuto inoltre una conferenza dal prelibato titolo: "Porcini!!! Fotografati, raccolti e...mangiati"

Antares ha anche, come di consuetudine, collaborato col gruppo micologico di Cuggiono per la loro consueta Mostra Micologica, giunta alla XIV edizione. Si tratta di una nobile iniziativa senza dubbio.

Nulla però in confronto con la ben XXXIV edizione della Mostra Mico-

logica di Funghi dal Vero organizzata da Antares presso il Palazzo Leone da Perego!

## VARIETA' E BONTA'

Dopo il successo del libro scritto in vernacolo relativo al Vangelo di San Luca e alla Battaglia di Legnano, il nostro amato dottore e scrittore Elio Ma-setti ha presentato l'ultima sua opera: "Ul Pinochio in Legnanes" accompagnata peraltro da un CD con incisa da lui stesso la narrazione completa. Un'opera magistrale!

Tombolate ed anguriate si sono succedute inoltre nel corso dell'anno e, goduriosa soprattutto la Cena Micologica di autunno ha chiuso, come sempre l'anno di Antares.

Arrivederci al prossimo.

A.M.

## CONCORSO FUNGINO

Per coloro che porteranno funghi da esporre in mostra  
entro le ore 15,30 di domenica 13 ottobre  
sono in palio dei premi



La giuria individuerà i 3 raccolti  
più meritevoli

La premiazione avverrà alle ore 18 di domenica

I funghi presentati al concorso non verranno resi

# UNO ALLA VOLTA: IMPARIAMO A CONOSCERE I FUNGHI E... A CUCINARLI



**Albatrellus pes-caprae** (Pers.: Fr.)  
Pouzar  
BASIDIOCARPO stipitato e pileato.

**CAPPELLO** fino a 100 mm, di spessore 15-20 mm, spatoliforme, reniforme, di forma irregolare, a maturazione più o meno disteso. Superficie pileica squamulosa, spesso decisamente squamosa al centro, di colore bruno, bruno-rossiccio, bruno scuro, talora decolorata.  
Orlo sottile, regolare, intero.

**IMENOFORO** costituito da tuboli e pori. Tuboli decorrenti, disposti in un unico strato, di colore da biancastro a crema giallastro. Pori fino a 0,5-1 mm,

angolosi, poligonali, con i contorni spesso lacerati, concolori.

**GAMBO** fino a 100 mm di altezza, diametro di circa 15-20 mm, cilindrico o claviforme, spesso eccentrico o laterale, con superficie squamosa, di colore da biancastro a giallo rossiccio, più chiaro verso la base.

**CARNE** compatta, bianca, con odore e sapore molto gradevoli, fungini.

**HABITAT:** a gruppi numerosi, a volte composti da individui appressati o connati, sul terreno dei boschi di latifoglie o misti, spesso in relazione con detriti legnosi; dall'estate all'autunno; non molto comune.

**NOTE - I** caratteri salienti di questa specie sono: l'aspetto ruvido-scaglioso e il colore bruno rossiccio della superficie pileica che contrasta con il bianco giallastro dell'imenoforo. Potrebbe essere confuso con *A. cristatus*, che ha dimensioni simili, ma colorazione essenzialmente verdastro-olivacea e superficie pileica meno scagliosa.

*Albatrellus pes-caprae* potrebbe anche essere grossolanamente confuso con qualche boleto a pori larghi, per esempio del genere *Xerocomus*; questi ultimi si distinguono facilmente per

l'aspetto più regolare e la separazione netta e agevole dell'imenoforo dalla carne sottostante, non possibile nella specie qui considerata.

## MUFFIN AI FUNGHI

Dosi per 10 muffin salati ai funghi:

- 150 g di farina;
- 60 g di grana padano grattugiato;
- mezza bustina di lievito in polvere per torte salate;
- 125 ml di latte;
- un uovo;
- 150 g di *Albatrellus pes-caprae* freschi, giovani e sodi;
- vino bianco secco q.b.;
- uno scalogno;
- olio, sale;
- pestada grosina, prezzemolo tritato e semi di cumino.

Lavare accuratamente i funghi e tagliarli a cubetti piccoli; tuffarli in acqua bollente e cuocerli per non più di 2 minuti facendo attenzione alla schiuma; scolarli e sciacquarli sotto l'acqua fredda. Preparare un soffritto con olio abbondante e scalogno tritato; aggiungere i funghi e cuocere per altri 5 minuti. Sfumare un poco di vino bianco, insaporire con la pestada, aggiustare di sale e a fuoco spento unire un pizzico di prezzemolo tritato. In



una ciotola sbattere vigorosamente l'uovo con il latte; a parte mescolare farina, formaggio grana, lievito, un pizzico di sale e unire il tutto al composto di uovo e latte. Aggiungere i funghi e mescolare bene in modo che si distribuiscano in maniera omogenea. Dividere ora l'impasto negli appositi stampini da muffin precedentemente imburattati e infarinati e cospargere la superficie con qualche seme di cumino. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti. Lasciare intiepidire e servire.

Roberto Olgiati

**Radiopunto**

scelta giusta

88,150 Mhz

POMPE FUNEBRI

REBOLINI

*Dal 1862*  
*una tradizione*  
*di serietà e fiducia*

Accreditata presso il Comune di Legnano - Reg. Lombardia

20025 **LEGNANO**  
Via R. Ratti, 8 - (ang. P.zza Carroccio)

**0331 547364**

**0331 548022**

20010 **CANEGRATE**  
Via D. Chiesa, 27 - (fianco Cimitero)

## UNO ALLA VOLTA: IMPARIAMO A CONOSCERE GLI ALBERI E... A RISPETTARLI



*Sambucus nigra L.*

FAMIGLIA: Caprifoliaceae.

NOME COMUNE: Sambuco nero,  
Sambuco comune, Sambuco nostrale.

NOMI DIALETTALI: Sambüch;  
Schitac; Zambuch; Sambugu.

FOGLIE: picciolate, opposte, decidue,  
lunghe 20-30 cm, con stipole ovate o  
tondeggianti (1 cm), acute all'apice; la-  
mina imparipennata, composta da 5-7  
segmenti ovati ad apice acuminato e

marginare dentato con nervature secondarie evidenti; di colore verde brillante. Se stropicciate, emanano un odore sgradevole.

FIORI: i piccoli fiori molto profumati sono prima eretti, poi reclinati e riuniti in infiorescenze pedunculato, ombrelliformi, che possono raggiungere il diametro di 20 cm; hanno calice corto e campanulato; corolla arrotondata composta da 5 petali color bianco avorio, talvolta rossastri, ovali; i fiori laterali sono sessili, i terminali pedunculati. Gli stami intercalati ai petali sono 5 con antere sporgenti gialle.

FRUTTI: piccole drupe globose, prima verdi poi viola-nerastre, lucide e succose a maturità, contengono 2-5 semi ovali e bruni; sono raggruppate in infruttescenze pendule, su peduncoli rossastri.

CORTECCIA: grigio bruna, spesso rugosa e profondamente fessurata, quella dei rami è grigio chiaro, liscia e coparsa di lenticelle longitudinali brunastre.

PORTAMENTO: albero (ma più spesso arbusto) alto fino a 10 m; chioma espansa, densa e globosa; il tronco è eretto e molto ramificato fin

dal basso, sinuoso e spesso biforcuto; i rami sono opposti ad andamento arcuato. Il tronco è abbastanza contorto, nodoso e irregolare. Caratteristica della sezione dei rami e del tronco è il midollo centrale bianco, soffice ed elastico, costituito da cellule sferiche dalla sottile parete di cellulosa.

**ECOLOGIA DEL TERRENO:** pianta estremamente rustica, viene spesso utilizzata per rinaturalizzare terreni poveri e degradati è amante dei luoghi incolti e umidi, è comunissima lungo i fossi, ai lati delle strade, nelle siepi; specie pollonifera, è pronta a occupare terreni dismessi, ruderi, anche a ridosso di muri e tra le macerie, dove si espande rapidamente.

**AMBIENTE:** specie spontanea dell'Europa centro-meridionale, fino al Caucaso, ai confini occidentali della

Siria e settentrionali dell'Iraq. È presente allo stato spontaneo in tutte le Regioni italiane dove vegeta dal livello del mare fino a 1500 metri di quota.

**CURIOSITA':** l'erboristeria moderna impiega principalmente i fiori ma, nel corso del tempo, si è fatto uso medicinale di tutte le parti della pianta. I frutti vengono consumati crudi, cotti e disseccati. L'aroma dei frutti freschi non è gradito a tutti ma, cuocendoli, si ottengono deliziose marmellate e dolci di vario genere. I frutti sono anche utilizzati per dare un tocco di colore a conserve, salse, gelatine e per fare un vino frizzante. Generazioni di bambini hanno svuotato i fusti di questa pianta per farne fischietti e cerbottane.

Chiara Macchi

**BORSANI**

RIPRODUZIONI DISEGNI  
FOTOCOPIE

**LEGNANO**

Via Madonnina del Grappa, 3 - Tel. / Fax 0331. 544517

www.infopratico.it/borsani

e-mail: borsanieliografia@libero.it

*Le Scienze incontrano la Storia*

## MUSEO ANTONIO STOPPANI

### Il manoscritto di Stoppani sui regni della natura

Altro ritrovamento importantissimo, avvenuto casualmente mentre veniva riordinato il materiale cartaceo presente nei depositi del museo "Stoppani" di Venegono Inferiore, è il manoscritto cosiddetto dei "regni della natura". Il documento, dopo il restauro (eseguito dallo scrivente), è stato depositato nella sala climatizzata della biblioteca del Seminario di Venegono, insieme agli incunabili e alle cinquecentine.

Si tratta di un grande manoscritto in unico foglio, di cm 47x68, "incorniciato" da un foglio in doppio strato, con retro intero e fronte composto da quattro strisce principali per i quattro lati, lievemente sormontanti il manoscritto originale.

Il manoscritto vero e proprio è stato incollato, con colla di farina, prima su una doppia tela grezza, e successivamente nella "cornice", con ricoprimento frontale di uno o due centimetri, sui quattro lati. Probabilmente proprio per questo motivo, tutto il manoscritto risulta raggrinzito da molte pieghe, tra l'altro con molte tracce di umidità e muffe. Tali problemi hanno reso necessario il restauro che ha imposto l'estrazione del foglio autografo che è attualmente conservato separatamente dalla "cornice". L'immagine del documento in versione integrale, cioè prima del restauro, viene qui ripro-

dotta per la prima volta.

Questa "cornice" misura cm 62x83, ed è chiaramente più recente e nettamente diversa come carta, rispetto a quella del manoscritto. Sulla fascia superiore si trova il titolo, con la seguente dicitura: "LA CLASSIFICAZIONE DEI REGNI ORGANICO ED INORGANICO PREFERITA DALL'AB. (= abate) STOPPANI nel 1842". Poco sotto, tra due piccoli fregi, in caratteri più piccoli e semplici, si legge: "AUTOGRAFO DELL'ILLUSTRE GEOLOGO GIÀ PROFESSORE NEI SEMINARI DIOCESANI". Al di sotto, il terzo rigo del titolo, scritto in caratteri vari, più o meno elaborati, recita come segue: "GENTILMENTE DONATO A QUESTO GABINETTO DI STORIA NATURALE DAL NIPOTE M. R. D. (= molto reverendo) ANGELO STOPPANI PARROCO DI GAZZADA (VARESE)" (si tratta di Angelo Maria Stoppani, 1865-1934, figlio di Giuseppe Girolamo Stoppani che era fratello maggiore di Antonio).

La data del 1842 trova analogia con l'argomento trattato in questo "cartellone didattico". Infatti in quest'anno il diciottenne Antonio Stoppani si trova al seminario di Monza, a studiare filosofia. Come già detto precedentemente, i tre anni di liceo comprendevano tre "corsi" di scienze naturali,



# I FUNGHI NEL COLLEZIONISMO

Serie di francobolli a tema micologico  
(collezione G. Oldrini)

Proseguiamo la pubblicazione dei francobolli a tema micologico.

## REPUBLICA ARGENTINA



*Psilocybe cubensis*



*Coprinus atramentarius*



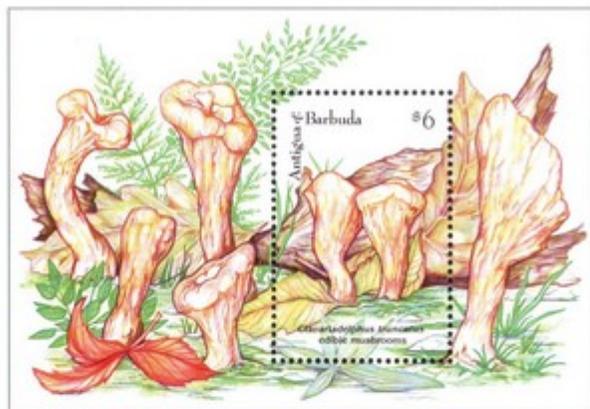
*Suillus granulatus*



*Amanita muscaria*



*Morchella esculenta*



*Clavariadelphus truncatus*

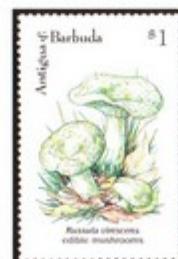


*Amanita caesarea*

## ANTIGUA & BARBUDA



*Boletus aereus*



*Russula virescens*



*Panus tigrinus*

"Orchidee d'autore" questo è il titolo della mostra che Antares ha organizzato in collaborazione con l'esperto vivaista Giancarlo Pozzi.

E' stata una "due giorni" che ha portato a Legnano, il 23 e 24 febbraio, un vero e proprio angolo di foresta tropicale con lussureggianti fioriture di rara bellezza, nonostante fuori nevicasse!

La mostra ha avuto un enorme successo e ha suscitato tanta curiosità e ammirazione nei numerosi visitatori che hanno potuto partecipare anche ai corsi del noto esperto che ha saputo arricchirli con consigli, aneddoti e curiosità e di cui abbiamo un assaggio nell'articolo sottostante.



*Neottia nidus-avis*

Le curiosità delle orchidee sono così tante che è come parlare dei pesci del mare o delle stelle nel cielo (visto che Antares è un'associazione dedita all'astronomia).

E poiché questo articolo sarà pubblicato per la mostra dei funghi, mi sembra giusto cominciare col fatto che le orchidee vivono in simbiosi con un fungo, infatti i semi delle orchidee sono così piccoli che da soli non possono nascere. Ogni capsula, il frutto delle orchidee, contiene moltissimi semi, circa 3.000.000 (tre milioni). Questi semi sono così piccoli che non hanno sostanze di riserva che permette la nascita come avviene per gli altri

semi. Da soli non possono nascere; dei circa 3.000.000 di semi ne nasceranno pochissimi, solo quelli che troveranno un fungo che alimenta la nascita dell'orchidea e poi vivrà in simbiosi con essa. Il 3 maggio 1899 il biologo francese Noel Bernard (1874-1911) mentre era militare a Melun, passeggiando nella foresta di Fontainebleau, osservò diverse piantine in germinazione di *Neottia* (un'orchidea diffusa anche in Italia) e nel 1909 dimostrò scientificamente che i semi delle orchidee nascevano solo in presenza del fungo che ne alimentava la nascita. Noel Bernard morì di tubercolosi a soli 37 anni.

In Italia vivono circa 200 specie di orchidee, la più famosa è il *Cypripedium calceolus*, diffuso abbondantemente sulle nostre montagne calcaree e comunemente conosciuto come "scarpetta di Venere" o "pantofola della Madonna" per via del labello a forma di ciabatta. Ma le più curiose ed intriganti orchidee italiane sono le *Ophrys*. Lo scopo dei fiori è quello di provocare l'impollinazione: forma, colore, profumo, tutto è finalizzato a questa funzione.



*Cypripedium calceolus*



*Ophrys tenthredinifera*

Le orchidee per trasferire il polline, organo maschile, da un fiore all'altro si servono di insetti che vengono "convinti" a fare questo trasporto con offerta di nettare o con trucchi ed inganni che a volte hanno dell'incredibile. I fiori delle *Ophrys* sono simili ad insetti, ogni specie di *Ophrys* è simile ad una corrispondente specie di insetto. Quando i pollini sono maturi, le *Ophrys* mandano il profumo dell'insetto femmina, e l'insetto, tentando di accoppiarsi con il fiore che crede la sua femmina, si ritrova i pollini appiccicati sul corpo poi, visitando

un altro fiore, lascerà i pollini e ne preleverà altri provocando così l'impollinazione.

Ma il mondo delle curiosità delle orchidee è infinito, come è infinito il mondo delle orchidee, infatti sono tra le piante più diffuse sulla terra, praticamente si trovano in ogni ambiente a parte i deserti e le zone di nevi perenni, addirittura recentemente in Australia è stata trovata un'orchidea particolarissima, la *Rhyanthella gardneri*, che è completamente sotterranea, cioè vive e fiorisce sottoterra.

Giancarlo Pozzi

AUTORIZZATA  
**POINT  
SERVICE**

Soccorso stradale 24H



MAGNET  
MARELL  
checkStar

**AUTORIPARAZIONI MEZZENZANA ENRICO**  
Meccanico motorista - Elettrauto - Gommista - Ass. Carrozzeria

Tagliandi in garanzia - Revisioni periodiche auto e moto

Sede: Via Donizetti 20 - 20025 LEGNANO (MI)  
Tel. e Fax 0331 595216 - Cell. 348 2603103  
www.automezzenzana.com - E-mail: enrymezz@libero.it

**APERTO ANCHE IN AGOSTO**



**In ufficio**  
come a casa



Sacea

office and design

Arredi per ufficio e contract

Cerro Maggiore - tel 0331-447800 - fax 0331-515994 - www.sacea.com

## LA CACCIA FOTOGRAFICA

Sono un vecchio collezionista di insetti, soprattutto di coleotteri. L'anno scorso su Antares mi sono lasciato andare ai ricordi, ho scritto sul "lavoro" dell'entomologo, ma non ho fatto nessun accenno ad una forma interessantissima di ricerca, che chiamerei la caccia fotografica. Le mie prime esperienze di caccia fotografica non si sono svolte sul terreno, ma nelle raccolte di un amico e nello studio fotografico di un altro. Si trattava di insetti fossili, inglobati nelle argille di Re, in Val Vigizzo. Un antico lago dell'era quaternaria aveva raccolto nelle sue varve e conservato in modo splendido foglie, frutti, rametti, persino qualche rana, e fra tutto questo ben di Dio anche dei piccoli insetti. Si potevano osservare gli articoli delle antenne, l'apparato boccale, le zampe con i loro segmenti, tra cui ricordo le tibie bottinatrici delle api: da un lato una vera e propria spazzola, formata da una selva di setole rigide, per raccogliere il polline dei fiori; dall'altro lato una cavità delimitata da un bordo di setole brevi, per accogliere il polline e trasportarlo in volo. Ma quello che più mi colpiva erano le ali perfette, trasparenti, con le nervature in bella evidenza e persino le frange periferiche di peli sottilissimi, le minute setole distribuite sulla superficie per renderla più resistente all'impatto dell'aria. Come non dedicarsi alla fotografia di queste meraviglie per poi mostrarle agli amici, agli appassionati di cose belle? Ed ecco al-

lora tutta una serie di nuovi problemi, a cominciare dal tipo d'illuminazione, che doveva essere radente per mettere in evidenza i particolari, ma nello stesso tempo intensa per avere a disposizione una quantità sufficiente di luce. Erano i primi tempi in cui si usavano le fibre ottiche, ed il problema fu risolto anche se non del tutto a buon mercato. E poi, lo studio del migliore ingrandimento, dell'angolo di ripresa, del tempo di esposizione... Per fortuna il mio amico era un fotografo veramente bravo.

Ed ecco un secondo gruppo di ricerche, più difficili, più tecniche, e per me ancora oggetto di desideri insoddisfatti. Quando lo studio di un gruppo d'insetti giunge a far sospettare che sia stata trovata una nuova specie, il sistema più attendibile per prendere una decisione è quello di fotografare l'individuo sospetto o qualche suo particolare significativo. Fino a qualche decennio fa si ricorreva a disegni, tramite sistemi di proiezione abbinati al microscopio, ma ormai le tecniche in uso permettono fotografie microscopiche di ottima qualità. Il problema più grande è quello della tridimensionalità del soggetto: si rischia di scattare una foto che mette in evidenza la parte superficiale ma non quella profonda. Per risolvere questo problema sono addirittura stati elaborati programmi elettronici che combinano decine di foto che metterebbero a fuoco ciascuna un livello di profondità soltanto.



*Ape bottinatrice fossile; in evidenza la tibia posteriore modificata per raccogliere il polline*

Risultato: insetti tondini, che in una normale foto diventano piatti, vengono visti a tre dimensioni. Per un procedimento simile occorre un computer dotato di apposito programma, un microscopio binoculare, una buona macchina fotografica applicata al microscopio e collegata con il computer. Se poi si vorrà fare una pubblicazione che metta in evidenza le scoperte compiute, il sistema computer - macchina fotografica - microscopio potrà fornire la documentazione migliore.

Concludo ricordando la "caccia fotografica" più classica: quella che sorprende qualche momento della vita, oppure qualche particolare interessante di un insetto vivo, per immortalarlo nella foto. Oggi esistono moltissimi siti che permettono di scaricare dal computer immagini significative; ma la soddisfazione più bella è lo scatto eseguito di persona, magari dopo una lunga serie di appostamenti nei luoghi e nelle ore più strane. Un soggetto speciale è la fase conclusiva



*Libellula*

della muta di una libellula. La larva acquatica (divenuta ninfa) si è arrampicata durante la notte sopra lo stelo di una pianta che sporge parzialmente dall'acqua; nelle prime ore del mattino l'involucro esterno si romperà per il lungo nella parte dorsale, e lentamente da quella fessura emergerà l'adulto, in apparenza ancora privo di ali. Compirà varie volte il piegamento del capo e del corpo dall'avanti all'indietro, per liberarsi sempre meglio dell'involucro; si disporrà poi vicino alla sua spoglia, ormai abbandonata, e ancora lentamente gonfierà le ali, finché potrà distendere le quattro ali ancora umide ai lati del corpo, perché asciughino e prendano consistenza. Occorrono almeno tre ore di paziente attesa, osservazione, ripresa. Ma vi sono particolari, come l'iridescenza delle ali, che non si potranno mai notare in circostanze diverse.

*Don Elio Gentili*  
direttore museo Antonio Stoppani

*Storia, leggende, curiosità*

## I PERCORSI DEL CACAO: DALLA TAZZA AL CIOCCOLATINO



*Theobroma cacao L. - foglie e fiori*

*Fondente, al latte, alle nocchie, in tavolette, nelle torte, sotto forma di budino o di gelato, il cioccolato è veramente un repertorio di sapori per il più irresistibile peccato di gola.*

*Ingrediente principale per tutte queste squisitezze è la polvere di cacao che si ricava da una pianta originaria dell'America tropicale.*

Già nel 600 a.C. i Maya coltivavano la pianta del cacao avendone scoperto il valore e, successivamente, gli Atzechi proseguirono questa tradizione. Essi coglievano i "fagioli" dall'albero del cacao e producevano una bevanda che veniva chiamata "xocoatl". I ricchi la bevevano dopo i pasti, come digestivo, il popolo la utilizzava per reggere alle



*Theobroma cacao L. - frutto*

fatiche tanto che i semi del cacao venivano elargiti talvolta al posto del salario. Si sosteneva che il seme della pianta del cacao fosse stato portato dal paradiso e che saggezza e potenza venivano dal suo consumo. La mitologia narra che Quetzalcoatl possedesse un immenso tesoro composto da...*tutte le ricchezze del mondo, oro, argento, pietre verdi chiamate chalchiuil ed altri oggetti preziosi, come una grande abbondanza di alberi di cacao di diversi colori.*

L'importanza dell'albero del cacao fu tale che diventò "l'albero della moneta": si scoprì che con 4 semi di cacao si poteva comperare una zucca, con 10 un coniglio, con 100 uno schiavo.

Cristoforo Colombo fu il primo, nel corso del suo quarto viaggio, a prendere contatto con la pianta e i frutti del cacao ma non ci prestò molta attenzione.

Fu un monaco che seguì Hernán Cortéz nella sua spedizione sudamericana che racconta di come, alla corte di Montezuma, la bevanda, fatta con la polvere di cacao venisse servita molto speziata, insaporita con miele, vaniglia e acqua di rose. Il 1528 è la data ufficiale dello sbarco del cacao nel nostro continente e nel 1609 fu pubblicato, in Messico, il primo trattato scritto sul cacao: si chiamava "Libro en el qual se trata del chocolate". Anche per il cioccolato, come per il caffè, vennero aperti i primi empori per la vendita e la degustazione.

Si racconta che, nel 1671, un aiutante di cucina versasse, per errore, del cioccolato caldo su alcune mandorle: il risultato fu così piacevole che il Duca di Plesslin-Praslin, assaggiatele per caso, decise di chiamarle "praline".

Due pietre miliari nello sviluppo dell'uso del cacao furono il trattamento inventato dall'olandese Van Houten, nel 1818, che ne neutralizzò l'acidità con l'aggiunta di prodotti alcalini, migliorando, nello stesso tempo la solubilità e, nel 1876, la creazione del "cioccolato al latte" da parte di Daniel Peter di Vevey, aggiungendo al burro di cacao, zucchero e latte.

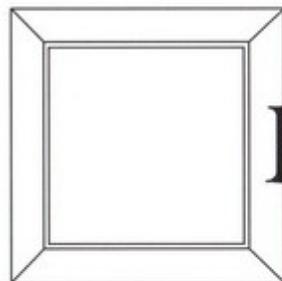
Il vero nome della pianta del cacao è *Theobroma cacao* (*theobroma*, cibo degli dei, *cacao*, da *cacahuatl*), è coltivata nelle regioni calde e piovose

dell'America tropicale e dell'Africa ed è un piccolo albero sempreverde molto ramificato il cui fusto ha una corteccia bruno-nerastra. Le foglie sono semplici, alterne, grandi, di forma oblunga dal margine liscio; i fiori sono piccoli, di colore bianco o rosato, possono essere solitari o riuniti a grappolo, si sviluppano lungo il tronco, sui rami principali e compaiono in tutte le stagioni. Il frutto (*cabosse*) è una bacca voluminosa, con un rivestimento carnoso arancione, legnoso, che contiene numerosi semi immersi in una polpa molle.

I frutti del cacao sono grossi e, quando giungono a maturazione, vengono aperti in due, i semi estratti a mano, liberati dalla polpa poi messi in grossi recipienti coperti con foglie di banano e lasciati così finché non si scuriscono. A questo punto vengono stesi al sole perché si asciughino. Trasportati nelle fabbriche saranno poi puliti, tostiti, frantumati e macinati per ottenere la polvere di cacao. Una parte di quest'ultima, che è molto amara, viene spremuta per far uscire una sostanza grassa, il burro di cacao. La polvere può, quindi, essere impacchettata così com'è, oppure utilizzata per preparare dolci e biscotti. Per fare il cioccolato vero e proprio si mescolano polvere e pasta di cacao, zucchero, eventualmente latte, noccioline.... si riscalda l'impasto per farlo diventare liquido e lo si versa negli stampi per ottenere tavolette, cioccolatini, uova di Pasqua.

Gabriella Oldrini

## CORNICI e STAMPE



**Kairos** s.a.s.

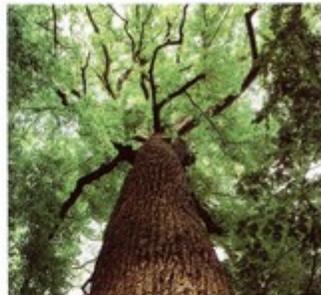
*grafiche d'autore - stampe antiche  
affiches - oggettistica  
edizioni d'arte*

Corso Garibaldi, 55 - tel. 0331.545466  
LEGNANO (MI)

## L'ALBERO DEI TULIPANI



*Liriodendron tulipifera* L.



*Esemplare di Villa Besana*

Liriodendron tulipifera, due parole greche e due latine unite fra loro formano il nome del genere e della specie: *leirion* significa giglio, *dendron* è l'albero, *tulipifera* significa che porta i tulipani quindi albero dei tulipani in relazione ai suoi singolari fiori.

È una pianta molto decorativa appartenente alla famiglia delle Magnoliaceae ed è anche nota come "Albero dei tulipani", a causa delle sue infiorescenze che ricordano i tulipani.

Presente già nel Terziario, è un grande albero dal tronco dritto e vigoroso che può raggiungere i 30-40 metri di altezza.

Originario delle zone orientali del Nord America è apprezzato anche per il suo legno pregiato utilizzato nell'industria nautica, cartaria, in alcuni lavori fini di falegnameria oltre che per la costruzione di pianoforti. Le tribù native nordamericane consideravano

questo albero come dono degli dei perché dava una corteccia amara ed aromatica per curare le febbri, perché portava fiori "nati dalle lacrime del sole", perché forniva dal tronco di un esemplare adulto legno a sufficienza per costruire una canoa che poteva portare anche 20 persone!

In Italia è stato introdotto alla fine del 1700 e fin da subito ha incontrato simpatia e successo.

Le foglie del liriodendron sono semplici, palmate, tronche all'apice e hanno la forma che ricorda un antico strumento musicale: la lira. Restano sulla pianta fino ai primi freddi passando da un bel verde brillante in estate a uno splendido giallo-oro in autunno.

Le gemme sono grosse, vellutate, appuntite e ricordano molto il "becco di un'anatra".

Solo le piante con almeno 15 anni pos-

sono fiorire e i fiori tendono a mimetizzarsi con le foglie disponendosi sui rami più alti.

I fiori, simili ad un tulipano giallo sfumato di verde, attraggono con le loro striature arancioni gli insetti verso il nettare, sono delicatamente profumati e possono comparire già da maggio-giugno. Spesso sono presenti sulla punta dei rami i frutti: infruttescenze coniche marroni a forma di pigna che iniziano a formarsi nel mese di luglio, sono visibili durante tutto l'inverno, periodo in cui raggiungono la maturità e si distaccano dai rami verso marzo.

Ogni frutto è formato da numerose samentelle membranose che contengono i semi e che si disperdono al vento.

Nel parco di Villa Besana a Sirtori, in provincia di Lecco, c'è un bellissimo esemplare di Liriodendron tulipifera di circa 160 anni che raggiunge un'altezza di 52 metri, ha una circonferenza di oltre 5 metri ed è uno degli alberi che contende alle sequoie del Parco Burcina a Pollone e agli abeti di Vallobrosa il primato di albero più alto d'Italia.

Andrea Oldrini



LA E LA  
**RAVAFAVA**

Via Rossini, 29  
BUSTO ARSIZIO (VA)  
Tel. 0331 683233

MERCOLEDÌ CHIUSO

laravaelafava.posta@virgilio.it



**Per il mese di Ottobre menù di funghi a € 30,00**

Stuzzichino di benvenuto - Tagliatelle fresche ai porcini  
Tagliata di manzo con trifola di funghi - Dolce alla carta

Acqua - caffè - vino rosso o bianco

[www.osteriaravaelafava.it](http://www.osteriaravaelafava.it)

## SENGGCHUPPA, UN'AVVENTURA SULLA NEVE

2 giugno. Mentre in Italia si festeggia, Andrea ed io di buon mattino varchiamo il confine per una gita scialpinistica in Vallese. Sembra strano parlare di neve e sci all'inizio di giugno ma per lo scialpinismo la primavera inoltrata è la stagione dei grandi itinerari classici, e quello di oggi ne è un esempio. La nostra meta, dal difficile nome di Senggchuppa, non è la tipica montagna dalla forma evocativa che si staglia all'orizzonte, ma un'altura poco pronunciata sulla cresta delle Pennine che, dai 4000 metri del tritico Weissmies-Lagginhorn-Fletschhorn comincia a degradare verso il Passo del Sempione. La sua sommità, quotata 3606 m e coperta da una calotta glaciale, in estate si nota appena emergere dalle rocce circostanti mentre quando l'innevamento è consistente passa inosservata al cospetto della maestosa parete Nord del Fletschhorn. Ciò che rende questa cima veramente interessante è il percorso di salita (e di discesa), con un tratto di circa 400 metri con pendenza a 45°. La stagione inoltrata consente di raggiungere in auto l'Alpe di Rossbodestafel, a circa 1900 metri, su una stradina che attraversa i pascoli (in questo periodo costellati da una spettacolare fioritura di Pulsatilla alpina e Trollius europaeus), per poi inerparsi in direzione dell'Alpe. Il dislivello è così limitato a circa 1700 metri, considerevole ma accettabile per una gita in giornata. Arri-

viamo sul posto già tardi, alle 6 del mattino; il solstizio incombe e a quest'ora il sole è già alto. In questa stagione si dovrebbero cercare gli ultimi scampoli dell'inverno là dove vanno a rintanarsi, alle quote più alte e nelle ore antelucane. Lungo il torrente Senggibach, gonfiato dallo scioglimento della neve, cominciamo a salire sci in spalla tra migliaia di esemplari di Soldanella alpina, attenti a non calpestarli. Ben presto incontriamo le prime lingue di neve che possiamo percorrere con gli sci, sotto ai quali le "pelli" forniscono l'aderenza necessaria in fase di salita. Sotto la neve sentiamo scorrere l'acqua del torrente, ma gli sci offrono una superficie d'appoggio sufficiente a non sprofondare, evitando un bagno fuori programma. Raggiungiamo quello che resta del Griessemugletscher: nella tarda estate è un luogo spettrale, con bocche di ghiacciaio spalancate tra rocce e terra instabile; ora invece è un innocuo pendio candido con i crepacci ben chiusi e percorribile in sicurezza. La pendenza costante ci fa guadagnare velocemente quota; in due ore siamo già saliti di 1000 metri e siamo in vista del Bivacco De Zen, a quota 3014; il resto della salita non sarà così agevole. Andrea dice: "ecco la traccia di salita, dritta come un fuso!". In effetti, mentre con gli sci si affrontano i pendii fino a circa 30° procedendo a zig-zag, alle pendenze superiori è necessario

procedere a piedi, lungo la linea di massima pendenza. La traccia risale a diversi giorni fa ma è ancora ben visibile dal basso. Arriviamo al bivacco e ci prepariamo per la parte più impegnativa della salita. Mettiamo gli sci sullo zaino e calziamo i ramponi; la progressione avviene con la piccozza e un bastone mentre l'assenza di crepacci rende superfluo procedere in cordata. A pochi metri dal bivacco il pendio s'impenna repentinamente; per l'esposizione a Nord-Est ha già preso parecchio sole, la neve è molle e la progressione si fa molto faticosa. Ad ogni passo si sprofonda fino al ginocchio prima che i ramponi facciano presa sullo strato inferiore più compatto mentre la piccozza entra nella neve per tutta la lunghezza. Restare nelle impronte di Andrea, che mi precede, mi aiuta solo in parte e nel breve tratto in cui faccio io la traccia la situazione peggiora; il mio "dolce peso" gravato da zaino e sci supera il quintale e con questa neve la fatica aumenta in modo esponenziale. Nelle frequenti pause mi giro a osservare il panorama sul versante opposto della valle, dove svettano il Breithorn e l'Hübschhorn; la pendenza accentuata dà la sensazione di essere sospesi nel vuoto. Andrea, che è tornato a condurre la salita, ha già detto più di una volta "manca poco" e alla fine arriviamo in cima al pendio, alla sella a circa 3400 metri. La neve sul pianoro della sella è finalmente dura e "portante". Andrea dice di essere soddi-

sfatto anche così; a lui interessava soprattutto scendere con gli sci dal pendio appena superato. La vetta però è "solo" 200 metri sopra di noi, la pendenza è meno proibitiva e la neve è ottima per cui togliamo i ramponi e rimettiamo gli sci per l'ultimo sforzo prima della meta. La vicinanza della vetta rinnova le mie energie, secondo un processo mentale ben noto a chi frequenta le montagne. Il passo è tornato quello dell'inizio della gita e sono io adesso a condurre. Arriviamo all'ultimo tratto, dove la pendenza aumenta; è necessario mettere ancora gli sci sullo zaino ma la neve ora è compatta, gli scarponi entrano fino a metà piede creando un gradino che consente di salire senza ramponi. La pendenza diminuisce di nuovo, si potrebbero rimettere gli sci ai piedi ma ormai non serve: mancano pochi metri. Raggiungiamo il segnale di vetta; una strana croce a cui manca la parte superiore, in pratica una "T" in acciaio e pietra. Il panorama dalla vetta è straordinario, esaltato dalla giornata limpida: la grande parete Nord del Fletschhorn, il massiccio del Rosa, il Mischabel, la Corona Imperiale, il Leone. E' tempo di scendere; Andrea ha anche una certa premura. Si è fatto tardi e la neve, scaldata a lungo dal sole, potrebbe avere una consistenza fortemente compromessa. Il primo tratto della discesa è divertente, su neve che "risponde" come sulla migliore delle piste battute. Al colle incontriamo due scialpinisti provenienti da Engloch; il loro itine-

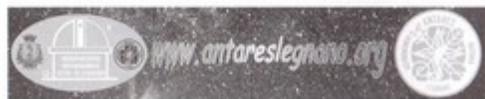
rario è più lungo, con un dislivello totale sui 2000 metri, ma evita il tratto più difficile. Un saluto, due parole sul percorso e via, ad affrontare la discesa nella parte più ripida. 45° sono una pendenza impressionante, ben superiore alla più ripida delle piste nere. Non è concesso sbagliare, soprattutto dove il percorso deve aggirare alcune rocce affioranti. La neve è pesante e ad ogni curva provochiamo scaricamenti superficiali che per fortuna si muovono molto lentamente. Se in salita il pendio sembrava non finire mai, anche la discesa va per le lunghe.



La concentrazione è massima; si procede una curva alla volta, al massimo due, e in chiusura ci si trova spesso ad appoggiare la mano al pendio. Al bi-

vacco ci concediamo una brevissima pausa poi ricominciamo a scendere. La neve primaverile è una delle superfici più gradite dagli scialpinisti, noi compresi, se non fosse per qualche sasso nascosto che lascerà il segno sulle solette degli sci. Scendiamo agevolmente sul tratto del ghiacciaio e più giù, fino a sfruttare le ultime lingue di neve lungo il torrente, su cui disegniamo rapide sequenze di curve filanti a pochi centimetri dall'acqua. Tolti gli sci, ci attende una breve camminata per arrivare, visibilmente appagati, al punto di partenza. Tre settimane fa c'eravamo salutati dopo una gita al Breithorn; bella cima e gran bella discesa. Quella volta però non eravamo soddisfatti: puntavamo al Leone, 3553 metri, e per vari motivi avevamo rinunciato ripiegando sul più abbordabile Breithorn. L'aver visto il Leone "dall'Alto" compensa la delusione di allora. Torneremo ad affrontarlo e ne raggiungeremo la vetta; prima in condizioni estive poi anche con gli sci, ma questa è un'altra storia...

Roberto Paniz



## Guarda che Luna!

Anche quest'anno buona parte dei *media* ha annunciato con enfasi il massimo avvicinamento della Luna al nostro Pianeta. È un modo di dare le notizie spinto al sensazionalismo, come se fosse un avvenimento raro e collegato a chissà quali eventi e conseguenze. In realtà il *perigeo* lunare (questo il nome del fenomeno) avviene molto spesso, almeno una volta al mese: viaggiando su un'orbita ellittica, la Luna si avvicina e si allontana costantemente dalla Terra ed ogni 29 giorni raggiunge il punto di minima distanza da noi, così come ogni 29 giorni si porta al punto di massima distanza (punto di *apogeo*). Capita però che una volta l'anno, uno di questi punti sia il più vicino in assoluto, o il più lontano in assoluto ed è in queste occasioni che i *media* si ricordano che abbiamo un satellite naturale e, quando luna piena e perigeo coincidono, ci informano della comparsa di una *superluna*, dalle dimensioni maggiori del normale.

In realtà questa variazione delle dimensioni angolari è piuttosto contenuta, nell'ordine del 10-15%, ma non è immediato accorgersi della differenza, soprattutto se non si ha un termine di paragone. Infatti la Luna dista dalla Terra tra un minimo intorno ai 357mila chilometri e un massimo di 406mila chilometri, che comporta un aumento del diametro di pochi secondi d'arco su un diametro medio di 1800 secondi (30 arcominuti o mezzo grado). Solo se fotografiamo i due istanti di perigeo ed

apogeo e poi affianchiamo le due fotografie, come in questa immagine composta di Anthony Ayiomamitis, ci rendiamo facilmente conto dell'effettiva differenza di dimensioni.



Più appariscente del perigeo è l'effetto ottico che ci fa credere la Luna più grande quando è bassa sull'orizzonte e, appunto, contrastante con elementi di paragone come edifici, alberi, campanili. Questo non toglie, però, che il massimo avvicinamento al nostro satellite sia un'ottima occasione per scattare immagini suggestive della Luna, includendovi magari qualche particolare del paesaggio terrestre.



Franco - Sez. Astronomia