ANTARES
LEGNANO

XXXVIII
MOSTRA MICOLOGICA

funghi dal vero

8-9-10 ottobre 2016

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

www.eoipso.it

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, Castano Primo, Samarate, Canegrate, Villa Cortese, San Giorgio su Legnano, Dairago, Bodio Lomnago, Buscate, Olcella di Busto Garolfo.

Dal 1897 al servizio del territorio
www.**bccbanca1897**.it

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

Dal 1897 differenti per forza

ANTARES

centro amatori astronomia e natura - Via Ronchi, 78 - LEGNANO

Città metropolitana di Milano

Città di Legnano

CON IL PATROCINIO DI:
CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO - COMUNE DI LEGNANO

XXXVIII MOSTRA MICOLOGICA FUNGHI DAL VERO

INAUGURAZIONE
8 OTTOBRE 2016 - ore 15,00

	Sabato:		**ore 15,00-19,00**
ORARIO MOSTRA:	**Domenica:**	**ore 9,30-12,30**	**ore 14,30-19,00**
	Lunedì 6:	**ore 9,00-12,30**	**ore 14,30-17,00**

CLASSIFICATORI:	SIG. UMBERTO BALOTTA	DOTT. ROBERTO OLGIATI
	SIG. ANGELO BINCOLETTO	SIG. ROBERTO PANIZ
	SIG. VITTORIO MACCHI	SIG. ELIGIO SALERIO

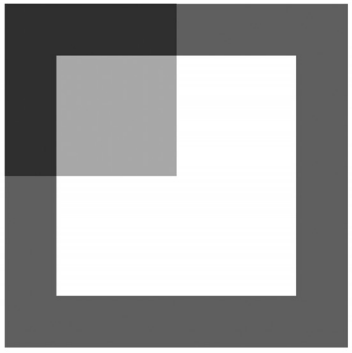
La mostra sarà tenuta presso la sede della Famiglia Legnanese (g.c.) Via Matteotti, 3 - LEGNANO

(INGRESSO LIBERO)

Durante il periodo della mostra
ci sarà una consulenza micologica da parte degli esperti del gruppo

TUTTI I LUNEDI' FINO ALLA FINE DI OTTOBRE CONSULENZA MICOLOGICA GRATUITA
PRESSO LA SEDE DI VIA RONCHI, 78 - LEGNANO

per Antares telefonare a: Calini 0331549458 - Lomazzi 0331542287 - Oldrini 0331544055
Sito internet: http://www.antareslegnano.org - E-mail: info@antareslegnano.org



MONTIRUSSO

OFFICE & BUSINESS SOLUTIONS

SAMSUNG

KONICA MINOLTA

Microsoft CERTIFIED Partner

olivetti

TOSHIBA Select Top Autorized Reseller

hp

Monti & Russo Digital Srl

Via Liguria, 76/78 - 20025 Legnano (MI)

Tel 0331.545.181 - Fax 0331.597.732

info@montirusso.it - www.montirusso.it

COMITATO D'ONORE

Dott. GIANFRANCO BONONI	*Presidente Famiglia Legnanese*
Dott.ssa CHIARA BOTTALO	*Assessore Pubblica Istruzione - Legnano*
Comm. LUIGI CAIRONI	*Past President Famiglia Legnanese*
Sig. SAVERIO CARITO	*Presidente Gruppo Micologico - Cuggiono*
Rag. ALBERTO CENTINAIO	*Sindaco - Legnano*
Avv. BRUNO DELL'ACQUA	*Presidente Gruppo Micologico - Villa Cortese*
P.I. ADRIANO MASSAGRANDI	*Presidente Gruppo Micologico - S. Giorgio su Legnano*
Dott. UMBERTO SILVESTRI	*Assessore Cultura - Legnano*
Dott. DANIELE RUGGERI	*Comandante Polizia Locale - Legnano*

CONSIGLIO DIRETTIVO

Giancarlo Calini *Presidente*

Umberto Balotta
Maurizio Franchini
Arnaldo Fusé
Pier Giorgio Grossoni
Nino Lomazzi
Vittorio Macchi
Marco Moggi
Gabriella Oldrini
Gilberto Oldrini
Roberto Olgiati
Roberto Paniz
Franco Rama
Alberto Sommi
Gualtiero Ungarelli

F.LLI FERRARIO SRL

TUBI DI CARTONE

Via A. Colombo 225 • 21055 Gorla Minore (VA)

Tel. 0331.602010 • Fax 0331.1686150

P.IVA 03106600129

f.lliferrariosrl.tubi@virgilio.it
info@fratelliferrariotubi.com
www.fratelliferrariotubi.com

LA PAROLA DEL PRESIDENTE

Non vorrei essere ripetitivo, ma devo dire con soddisfazione che ANTARES è arrivata alla sua 38^ Mostra Micologica, che si terrà nei giorni 8-9-10 ottobre 2016 presso il salone delle conferenze della Famiglia Legnanese.
Mostra che ogni anno presenta ai suoi visitatori molte specie di funghi commestibili e velenosi; in esposizione presentiamo circa 220 specie, ciò comporta un lavoro assiduo per i raccoglitori e le persone che ci portano vari funghi per arricchire la mostra stessa.
È sempre più difficile la raccolta di detti funghi, per la non curanza di certe persone che non hanno rispetto per la natura, distruggendo ciò che a loro non interessa senza pensare che la natura stessa continua la sua riproduzione anche con le specie non commestibili.
Perciò consigliamo ai visitatori della mostra di non distruggere!!!!
I nostri esperti saranno a vostra disposizione durante il periodo della mostra e i lunedì sera presso la nostra sede.
Con questo mio scritto vorrei ringraziare tutte le scolaresche che visiteranno la mostra , il sindaco dott. Alberto Centinaio, la Famiglia Legnanese nel suo presidente dott. Gianfranco Bononi e tutti coloro che porteranno varie specie di funghi.
In occasione vorrei ringraziare il mio Consiglio Antares per il lavoro che svolge durante l'anno.

cav. Calini Giancarlo

Famiglia Legnanese

Il fungo è una delle meraviglie del creato ed ha in sé qualcosa di magico. Non a caso diverse fiabe lo propongono nelle loro illustrazioni, anche perché sono piccoli e stanno bene in compagnia degli gnomi. Ma guarda caso quelli più rappresentati sono i tipi velenosi, come la seducente Amanita muscaria dal cappello rosso vermiglio tempestato di macchioline bianche. Dunque occhio alle affascinanti apparenze che a volte la natura ci riserva. Ne sanno qualcosa anche i poveri insetti che cadono nelle trappole delle piante carnivore che Antares ha esposto in giugno alla Famiglia Legnanese e ripresentato nel numero estivo del nostro mensile "La Martinella".
Ora, come ogni anno, tocca ai funghi mettersi in mostra, sempre freschi, alcuni commestibili altri pericolosi. E qui sta l'utilità delle esposizioni micologiche che Antares ogni anno presenta in vari siti del territorio. Certo, non è sufficiente guardare una mostra per sapere se un dato fungo è buono o no. Nel raccoglierli è necessario affiancare qualche esperto, oppure fare controllare i prodotti del proprio cesto dagli appositi enti. Sappiamo che anche in questo Antares è sempre disponibile.
Perché, come osserva una nota attrice comica italiana, "Tutti i funghi possono essere mangiati, alcuni però una volta sola."
Dunque, la Famiglia Legnanese è ben lieta di accogliere questa ennesima mostra micologica e i tanti visitatori che la frequentano, in primis i più giovani.

Gianfranco Bononi - Presidente Famiglia Legnanese

Siamo un **Jelly Belly Point !**

THE ORIGINAL GOURMET JELLY BEANS

novità Caramelleria

La Dolce Legnano

Pasticceria fresca
Torte per compleanni e feste
Caffetteria e Croissanteria
Prodotti da forno

ORARI: 7.30/19.30 orario continuato - Domenica: 8.30/13.00

seguici su La Dolce Legnano

LEGNANO Via Abruzzi,14 - 0331.574509

Città di Legnano

Ogni anno, puntualmente, torna l'appuntamento con la mostra micologica allestita da Antares. E' con grande piacere che rivolgo un saluto agli amici dell'associazione e ai visitatori attraverso le pagine di questo opuscolo che contiene articoli dedicati ai diversi ambiti in cui essa opera: micologia, astronomia, botanica.
Mi fa riflettere il fatto che quando i fondatori di Antares si chiesero quale nome dare alla nascente associazione scelsero la stella più luminosa della costellazione dello Scorpione: una tra le più brillanti e più grandi dell'intera volta celeste, situata a circa 600 anni luce dal sistema solare. Puntarono decisamente alto!
Antares, nei suoi 41 anni di vita, ha dimostrato con i fatti che è possibile fare cultura scientifica valorizzando la passione e le competenze di tante persone, riuscendo ad avvicinare alla natura uomini e donne di ogni età ed estrazione sociale.
La mostra micologica è diventata nel tempo un momento importante per richiamare ai legnanesi che anche l'ambiente merita attenzione e rispetto. Viviamo in un territorio che in passato ha spesso sacrificato le tematiche ecologiche per favorire lo sviluppo industriale. Ciò ha sicuramente portato progresso e ricchezza ma ha purtroppo abbassato il livello di qualità della vita.
Ben vengano quindi iniziative come questa perché contribuiscono a riavvicinarci alla natura e a diffondere stili di vita più virtuosi. E' una scommessa che dobbiamo giocare per il bene di chi verrà dopo di noi.

Alberto Centinaio - Sindaco di Legnano

FIORERIA FABI

LEGNANO - Corso Magenta - telefono 0331 545869

chiosco cimitero

CONCORSO FUNGINO

Per coloro che porteranno funghi da esporre in mostra entro le ore 15,30 di domenica 9 ottobre sono in palio dei premi

La giuria individuerà i 3 raccolti più meritevoli

La premiazione avverrà alle ore 17 di domenica

I funghi presentati al concorso non verranno resi

ANTARES

ringrazia
gli Sponsor e tutti coloro che con il loro sostegno hanno permesso la realizzazione di questo opuscolo e della mostra micologica.

ANTARES 2016

Anno che viene, anno che va…
Pare strano, ma in tanti anni di attività del nostro sodalizio, a nessuno è mai venuto in mente di contare quanti incontri, quante conferenze, quanti corsi, quante uscite sul campo e tanto altro ed, in particolare, quante mostre micologiche "in proprio" o in "casa d'altri" sono state fatte.
Ci vorrebbe un matematico provetto per enumerarle tutte. Magari incaricheremo qualcuno degli astrofili, che hanno le mani maggiormente in pasta nella matematica, di fare questo conto.
Ma veniamo ora al nostro programma

ASTRONOMIA
Ricordate che lo scorso anno è stato proclamato anno internazionale della luce? Ecco quindi "La storia della luce", conferenza tenuta da Adalberto Piazzolla.
Quando si parla di Universo e di pianeti si pensa sempre a qualcosa di infinito o almeno di molto grande.
Il nostro grande Cesare Guaita ci ha parlato invece della "Scoperta dei pianeti nani".
A proposito di universo di spazio e relative scoperte Piermario Ardizio ha illustrato "15 anni di stazione Spaziale: la ricerca va in orbita".
Nello spazio non piove e non nevica mai; però l'ambito spaziale è comunque importante per la ricerca meteo. Ce lo dice Paola Battaglia con la conferenza dal titolo: "Spaceweather: la meteorologia spaziale".
Si parla tanto di migrazione e di migrante, ma in riferimento a popolazioni; invece Elia Cozzi ha illustrato in maniera esaustiva "La migrazione dei pianeti nell'Universo".
Questa volta, anziché in piazza, la consueta serata di osservazione del nostro astro d'argento si è svolto in zona boschiva, talché la manifestazione è stata denominata "La luna al Parco del Castello " a cura del nostro gruppo Astrofisico che, tra una osservazione e l'altra, è aperto, una sera ogni mese, al pubblico curioso di ficcare il naso un po' su, sempre più su…
Ma se ciò non bastasse o se la Astronomia vi sembrasse qualcosa di molto lontano ecco la giusta ricetta: un "Corso di avvicinamento alla Astronomia spaziale", sempre a cura del Gruppo Astrofilo Antares, correlato anche di una escursione tra gli astri celesti; però coi piedi per terra…

BOTANICA & NATURA
"Ossola magica e misteriosa. Viaggio nelle località misteriose ed insolite dell'Ossola". Così Marco De Ambrosis ha incantato gli ascoltatori con la sua magica conferenza dedicata a questa regione montana.
Ma non solo lui; anche il nostro grande Roberto Olgiati, sempre nella medesima area geografica, si è espresso fotograficamente mostran-

Più servizio al cliente, più scelta per investire

messaggio pubblicitario

AFFIDABILITÀ

Il Gruppo Banca Generali racchiude al proprio interno le capacità e le competenze per la gestione del risparmio delle famiglie ed è in grado di far fronte alle molteplici richieste di investimento del cliente.

PROFESSIONALITÀ

I clienti possono contare sul supporto di una rete di professionisti altamente qualificati, che, attraverso una formazione continua e specialistica, sono in grado di assistere e orientare i clienti nel loro percorso di investimento.

SCELTA

Banca Generali dispone di un'ampia offerta di strumenti per la pianificazione finanziaria, sia del Gruppo che delle più prestigiose Case di gestione internazionali, per la creazione di un portafoglio fatto su misura per il cliente.

BANCA GENERALI

La Banca dei tuoi investimenti

Sig. Stancanelli Guido
Sig. Gianluigi Morelli

Ufficio dei Promotori Finanziari di Legnano

P.zza Gianfranco Ferrè , 6 - 20025 Legnano (MI)

Tel. 0331.474811 - Fax 0331.593085

do, in un variopinto crescendo di cromature e di colori, durante la sua proiezione naturalistica dal titolo "L'incendio del larice 2015: itinerari autunnali in Ossola".
Ma se questo Roberto si è rivelato un mago della fotografia, non meno è stato l'altro Roberto (il Paniz, ovviamente) con la sua proiezione e spiegazione di "Foto di funghi in digitale".
Ma anche altri soci hanno saputo esprimere le loro conoscenze naturalistiche nella serata intitolata:" Brevi contributi naturalistici".
Tra relatori e fotografi non poteva mancare il "camminatore" per definizione (oltre che astrofilo e fotografo) Maurizio Franchini che nei suoi appunti di viaggio ci ha illustrato la profumata " Provenza della lavanda".
Non serve frequentare zone equatoriali per seguire un corso su come "Coltivare le orchidee". Lo potete fare anche "da casa" seguendo gli insegnamenti di Andrea Oldrini, allievo del grande Nero Wolf…
Al corso pratico è seguito anche una prova sul campo, in zone rupestri, ma sempre domestiche per evitare eventuali contatti troppo ravvicinati con ragni , serpenti & affini…
Sempre in tema di esotismo, "Vedere, ma non toccare! " è stato il titolo della " Mostra di piante carnivore" tenutasi presso la sala delle vetrate della Famiglia Legnanese.
"Più dolce di così" è stato invece il titolo della conferenza di Maurizio Croci su "Api & miele".
La sede del Gruppo Naturalistico Bustese è stata la meta di una visita guidata relativa a "Minerali & Fossili".

MICOLOGIA

Tra i soci Antares gli esperti di micologia sono parecchi; però, sempre all'interno del sodalizio, i micologi per definizione sono i due Roberti: Olgiati & Paniz. Questi hanno tenuto una serie di incontri durante i vari lunedì dell'anno ed in particolare nel periodo autunnale. Si tratta di consulenze micologiche e lezioni pratiche di determinazione e classificazione micologica.
Ovviamente l'apoteosi micologica è riferita alla Mostra Micologica di Funghi dal Vero, giunta alla XXXVIII edizione.

ATTIVITA' VARIE

Tanta astronomia, ma tanta micologia: insomma tanta natura; ma non solo!
Tra tanti eminenti relatori che si sono susseguiti sul palco della dottrina scientifica non possiamo dimenticare un legnanese, un prete ed uno scienziato in odore di santità. Si tratta di "Padre Carlo Crespi: missionario scienziato" di cui ci ha esaustivamente parlato Carlo Riganti in occasione di una sua dotta conferenza relativa all'argomento.
In campo alimentare sono state organizzate due visite presso il Pastificio Cerati di Limbiate per vedere e tocca-

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)

re con mano “Come è fatto il cibo”.
Tra le altre mostre è stato visitato anche il Museo dell’Alfa Romeo” dei fratelli Cozzi di Legnano ed anche quello ancor più famoso di ”Volandia”.
Altre serate sono state dedicate gestite dai soci per attività varie.
Fellini: chi era costui? Se lo domandano molti di quelli che hanno conosciuto “Il Regista” per definizione: Arnaldo Fusè con le sue celebri “Proiezioni di filmati storici Antares”. Qui non brillano le luci del Rex, ma quelle della grandiosità del nostro amato presidente, lo spirito animatore di tutte le cose…

L’estate viene regolarmente chiusa con la tradizionale anguriata, l’autunno con il consueto Convivio micologico di novembre e l’inverno viene salutato quindi con la tombolata di Natale che chiude invece l’anno sociale.

Ci risentiamo nel 2017

Alberto Moroni

BORSANI

RIPRODUZIONI DISEGNI

FOTOCOPIE

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

www.infopratico.it/borsani e-mail: borsanieliografia@libero.it

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

Leccinum aurantiacum (Bulliard) S.F. Fray ss. Pilát

Nomi volgari: Porcinello rosso

CAPPELLO 40-120 (150) mm, subgloboso, poi strettamente parabolico, infine disteso-pulvinato; orlo regolare, vistosamente appendicolato da eccedenze della cuticola; finemente vellutato-feltrato, talora con squamule adnate, appena untuoso a tempo umido; uniformemente rosso, rosso-aranciato, rosso-fulvo, a maturità decolora al laterizio o al giallo aranciato, asciutto.

TUBOLI rotondato-depressi o quasi liberi al gambo, alti anche oltre 30 mm; grigio-biancastri, poi grigi, grigio verdognolo sordido per la maturazione delle spore, grigio scuro al taglio, attraverso una temporanea colorazione violacea. Pori assai piccoli, rotondi, concolori ai tuboli; si macchiano di grigio brunastro al tocco.
GAMBO 60-130 (150) ? 15-30 (45) mm, progressivamente attenuato verso l'apice; biancastro, fittamente ricoperto da squamule via via più fitte e grossolane verso la base, inizialmente bianche, diventano poi bruno-rossastre, sempre più scure, quasi nere in vetustà o per manipolazione; nella parte basale si riscontrano spesso macchie di colore verde-blu.
Di consistenza presto legnoso-fibrosa, pieno.

CARNE piuttosto soda nel cappello, molto fibrosa nel gambo; biancastra, lentamente virante al grigio-lilla, quindi viola sporco, infine antracite. Odore tenue, non significativo, sapore grato.

HABITAT: nei boschi umidi, associato a Populus tremula, in estate-autunno, ricorrente.

NOTE - È molto facile la confusione con gli altri Leccinum rossi: L. quercinum più massiccio, ha squamule più precocemente colorate di rossastro, e si associa a latifoglie diverse da Populus; L. vulpinum e L. piceinum sono simbionti di conifere. L. versipelle è arancio ed è simbionte di Betula.

TAGLIATELLE DI CASTAGNE

Per la pasta:
- 150 g di farina bianca;
- 150 g di farina di castagne;
- un uovo;
- un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva;
- acqua q. b.

Per il sugo:
- 20 g di porcini secchi scelti;
- 80 g di culatello di Valtellina tagliato a striscioline;
- un bicchiere di panna fresca;
- scalogno, olio d'oliva, sale;
- una spruzzatina di brandy;
- un pizzico di pesteda.

Preparare le tagliatelle in maniera tradizionale e metterle da parte.
In un soffritto con olio e scalogno tritato far cuocere per 15 minuti i funghi ammollati; spruzzare col brandy e unire la panna.
Alla fine aggiungere il culatello e regolare di sale con la pesteda.
Nel frattempo cuocere le tagliatelle, scolarle senza farle asciugare troppo e saltarle un attimo nel sugo che deve rimanere cremoso.

Roberto Olgiati

Pasticceria Gelateria

Bontà

di Minuz Silvano

PRESSO LA NOSTRA SEDE

POTRETE TROVARE
CONFEZIONI RICERCATE
CON PRODOTTI DI NOSTRA PRODUZIONE

PER TUTTE LE FESTIVITÀ E RICORRENZE

ARTICOLI DA REGALO, TORRONE MORBIDO,
PRALINE DI PURO CIOCCOLATO,
COMPOSIZIONI CON FIORI DI CIOCCOLATO,
TORTE PERSONALIZZATE

PER OGNI OCCASIONE

SERVIZIO RINFRESCHI
CON PASTICCERIA DOLCE E SALATA

NERVIANO (MI)
VIA MILANO, 2 (Sempione) - Tel. 0331 587 616

Piante insolite

UNA BELLEZZA AUSTRALIANA

Leptospermum scoparium

Leptospermum scoparium

Originario della Nuova Zelanda e dell'Australia è Leptospermum scoparium, arbusto sempreverde di grandi dimensioni della famiglia delle Myrtaceae.
Il nome del genere fu creato nel 1775 dalla coppia di botanici padre e figlio Forster, Johann Reinhold Forster e Johann Georg Adam Forster che scoprirono la pianta durante il secondo viaggio di Cook 1772-1775 al quale parteciparono come botanici. Il suo significato è seme sottile, fine (dal termine greco *lepto*, fine sottile). Quello della specie è invece legato all'uso che probabilmente ne facevano gli indigeni Maori ovvero le scope. Pianta curativa per i Maori e gli aborigeni ha i fusti eretti, verticali, ramificati in modo disordinato, sottili, legnosi, di colore scuro, le foglie appuntite verde scuro ricche di un olio essenziale dotato di proprietà terapeutiche.

I fiori a cinque petali possono essere di colore bianco, rosa o rosso; alcune cultivar hanno fiori doppi. Ai fiori succedono i frutti, capsule legnose tondeggianti, divise in cinque settori, che persistono sulla pianta per mesi. I Leptospermum scoparium raggiungono i due metri di altezza e sono particolarmente adatti ad essere coltivati in gruppo, per produrre una vistosa macchia di colore durante la fioritura. Da questa preziosa pianta, in Nuova Zelanda, si ricava anche un miele ricercatissimo prodotto dalle api che hanno a disposizione piante e cespugli che crescono spontanei e in zone lontane dall'inquinamento. Il miele che si ricava è puro biologico, unico per le sue proprietà e con un leggero profumo erbaceo. Si contraddistingue per l'aroma forte, la consistenza ricca e il colore intenso e brillante.
Fin dalla antichità questo miele è stato apprezzato per le esclusive e molteplici proprietà benefiche.
"Manuka" è chiamato in lingua maori questa pianta che merita di essere coltivata anche per altre virtù: come ornamento, per le foglie aromatiche e la fioritura spettacolare che inizia in autunno e termina in primavera, per la sua rusticità, per la crescita rapida e per le poche cure che richiede vivendo bene anche in vaso.

Andrea Oldrini

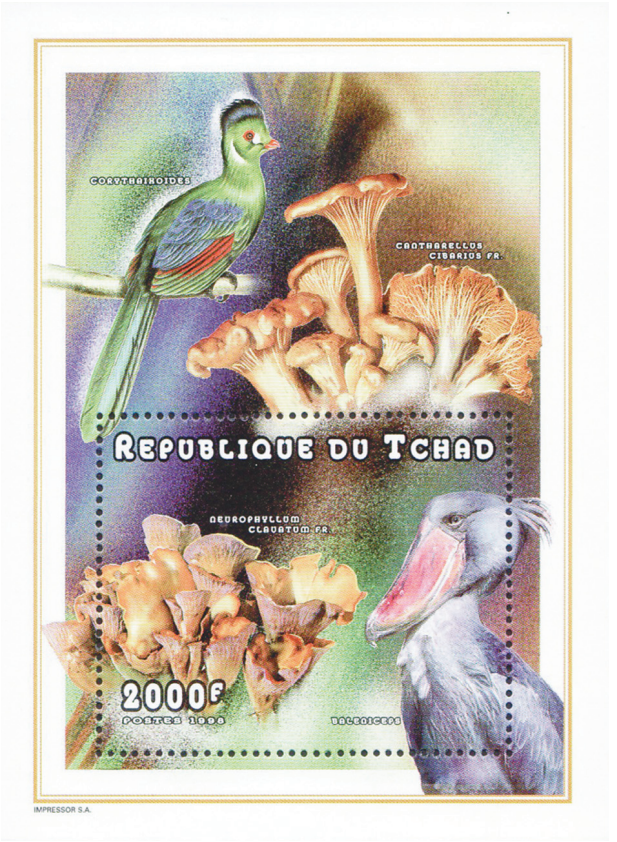
I FUNGHI NEL COLLEZIONISMO

Serie di francobolli a tema micologico

(collezione G. Oldrini)

Continuiamo la pubblicazione dei francobolli a tema micologico.

REPUBLIQUE DU TCHAD



Neurophyllum clavatum

ANTIGUA & BARBUDA

Leucopaxyllus gracillimus

Psathyrella tuberculata

Xeromphalina tenuipes

Mycena pura

Cantharellus cinnabarinus

GRUPPO SAI FONDIARIA

divisione FONDIARIA

CRISTIANO MORETTO

AGENTE GENERALE - PROCURATORE

FINANZIAMENTI AGLI ASSICURATI MONETARY® IL CREDITO IN AGENZIA

I NOSTRI SERVIZI HANNO LO STESSO INDIRIZZO

PIAZZA DEL POPOLO, 24 - 20025 LEGNANO (MI)

TEL. 0331.593700 - FAX 0331.593707

e-mail: legnano.0339@agenizia.fondiaria.it

Storie, leggende e curiosità

IL TIMO

Thymus vulgaris L.

Il timo è una profumata erba aromatica che ama il sole delle zone mediterranee dove cresce sui suoli secchi e aridi, diffondendo il suo profumo a parecchi chilometri di distanza. E' da sempre usato nella migliore cucina internazionale e le sue proprietà gastronomiche erano già conosciute in tempi antichi tanto che Carlo Magno nei suoi "Capitolari" raccomandava di coltivarlo nei giardini dei castelli ... *buona erba aromatica che rende più appetitoso e digeribile ogni cibo*. Il suo profumo era "il respiro di Zeus" ed entrava nel cosiddetto "mazzetto degli dei", ottenuto tagliando all'alba, ancora bagnati dalla rugiada, rosmarino, menta e timo, a cui andava aggiunto, alla sera, un rametto di issopo, il tutto legato con tre fili d'erba intrecciati. Questo mazzetto, appeso in una stanza, avrebbe dovuto propiziare felicità e salute.

Greci e Latini si accorsero ben presto che una delle peculiarità del timo era quella di conservare la carne per le sue virtù antisettiche e disinfettanti e per questo se ne faceva largo uso, oltre che in cucina, anche in caso di pestilenze ed epidemie di lebbra. Con il timo non solo venivano preparati infusi e decotti ma anche oli e balsami per frizionare la pelle come erano soliti fare in Egitto con i corpi dei defunti.

La Scuola Salernitana consigliava, a chi si fosse sentito depresso, di inalare il suo aroma per curare le ferite dello spirito.

Nel Medioevo il timo assunse un forte valore simbolico e fu identificato con il coraggio e la forza d'animo. Verso la metà dell'Ottocento il chimico francese Lallemand riuscì ad estrarre dal timo l'olio essenziale che chiamò "timolo", principale agente delle proprietà officinali della pianta. Da allora il timolo divenne ricercatissimo e impiegato principalmente come antibiotico; solo con la scoperta di antibiotici più potenti la sua fama si affievolì.

Le proprietà di questa umile pianticella non finiscono qui: oltre che un portentoso antisettico il timo è un efficace stimolante dell'appetito, aiuta la digestione, rinfresca l'alito, ha buone proprietà espettoranti, combatte la caduta dei capelli. Culpeper consiglia il timo selvatico per disturbi nervosi,

mal di testa, vertigini e … *quel fastidioso disturbo, l'incubo*. Egli descrive il timo da giardino come… *un corroborante dei polmoni che libera l'organismo dal muco*.
Nella cucina mediterranea il timo, con il suo aroma, si accompagna bene con i suoi ingredienti caratterizzanti: aglio, olive, pomodori. Il suo sapore resiste alle alte temperature e quindi può essere usato per le minestre, gli stufati, i ripieni e la selvaggina.

Gabriella Oldrini

FUNGHI DI BOSCO E COLTIVATI
SECCHI, SURGELATI
E IN SALAMOIA

REALFUNGO
di ALFONSO GULIN

LAVORAZIONE ARTIGIANALE
DI FUNGHI SECCHI
PORCINI E SOTT'OLIO

SPECIALIZZATI IN FIERE
MOSTRE MICOLOGICHE
RISTORANTI

20010 PREGNANA MILANESE (MI) - Via Adige, 30
Tel. 02.93291276 - Fax 02.93595887

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

Juniperus communis *L.*

FAMIGLIA: Cupressaceae.

NOME COMUNE: Ginepro emisferico, Ginepro comune, Ginepro nano.

ETIMOLOGIA: il nome del genere deriva dal celtico “juneprus” = acre, indica il sapore aspro dei frutti; l’epiteto specifico latino “communis” = comune, non raro, indica l’ampia diffusione.

FOGLIE: aghiformi, lanceolate ad apice acuto e pungente, rigide, lunghe 1-1,5 cm, raggruppate a 3, sessili, di colore verde glauco e biancastre; la pagina inferiore ha una linea sporgente, quella superiore è percorsa da una larga linea biancastra che corrisponde alla carena del dorso fogliare.

FIORI: pianta dioica, con fiori maschili e femminili su piante diverse; quelli maschili sono gialli posti all’ascella delle foglie, riuniti in piccoli coni formati dalle antere protette da squame triangolari, quelli femminili sono piccoli e verdi, raccolti in piccoli amenti all’ascella delle foglie. Nei fiori femminili le 3 squame fertili si saldano tra loro dopo la fecondazione; entrambi i fiori sono di aspetto insignificante.

FRUTTI: detti galbule o coccole, di 4-5 mm, in realtà sono falsi frutti che derivano dalla modificazione carnosa delle brattee apicali, di colore verde il primo anno, assumono il caratteristico colore nero-bluastro solamente nel secondo anno di vita, quando giungono a maturazione. Sono coperti da una pruina opaca cerosa e contengono 2-3 semi duri e triangolari di colore bruno chiaro.

CORTECCIA: inizialmente liscia e lucente, poi diviene cartacea e rugosa, grigio rossastra che si sfalda in fibre longitudinali ondulate ai bordi.

PORTAMENTO: arbusto perenne o piccolo albero sempreverde, a crescita molto lenta, resinoso, di aspetto molto variabile: eretto espanso o prostrato. In pianura si presenta come un

alberello sino a 5-6 m di altezza, in montagna assume forma cespugliosa, ad alta quota e in zone particolarmente ventose, si riduce ad un arbusto prostrato. Questo poliformismo si esprime anche fra i sessi: infatti molti degli esemplari a chioma fastigiata sono maschi, frequentemente quelli femminili sono a chioma larga.
HABITAT: ampiamente diffuso dalle regioni marine alle zone montane, nei pascoli aridi, nelle brughiere o boscaglie; è specie molto longeva, presente in tutte le regioni temperate dell'emisfero settentrionale. Pianta resistente alle basse temperature, tollera aridità e vento forte, si adatta facilmente a terreni inospitali essendo indifferente al substrato.
USI: il legno odoroso, durevole, di colore giallo rossiccio con venature scure è utilizzato per piccoli oggetti. I frutti contengono glucidi, acidi organici, cera, resine, un principio amaro (juniperina) e olio essenziale. Per la loro azione balsamica sono usate soprattutto nelle affezioni delle vie respiratorie, negli stati uricemici e reumatici ma anche in cucina.

Chiara Macchi

Soccorso stradale 24H
AUTORIZZATA POINT SERVICE
MAGNETI MARELLI 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

LE API

Le api sono insetti sociali, come le formiche e le termiti. Formano una società organizzata intelligentemente, l'alveare, in cui vi sono tre categorie di insetti: la regina, i fuchi e le operaie. Dal punto di vista sistematico le specie note del genere Apis sono 27, ma solo due sono sfruttate dall'uomo.

L'ALVEARE è una colonia di api, figlie tutte (o quasi) dell'unica regina. Può raggiungere 60.000 individui; alcuni apicoltori dicono addirittura 80.000. Già in epoca preistorica (oltre 10.000 anni fa, nel Magdaleniano) come documentano i graffiti spagnoli di Valencia, l'uomo, che non conosceva ancora lo zucchero o altri dolcificanti, prelevava miele dalle api selvatiche; poi raccolse anche la cera. Solo dopo l'invenzione dell'arnia a favi mobili (1851) vennero di moda il polline, la propoli, la pappa reale e il veleno delle api.

LA REGINA è l'unica femmina fertile normalmente presente nell'alveare. Può vivere parecchi anni, però di solito dopo due-tre anni viene sostituita da un'altra regina. Nasce da un uovo fecondato, come le operaie, ma si sviluppa in una cella più grande, disposta verticalmente (detta cupolino), e viene nutrita per tutta la sua vita di larva e di adulta con pappa reale. Vive tre giorni come uovo, 6 come larva, 8 come pupa; uscita dal cupolino, completa la crescita in circa 16 giorni e al ventesimo è pronta per il volo nuziale. Inseguita dai fuchi, si accoppia con alcuni di essi; i germi maschili (spermatozoi) vengono conservati in una tasca detta spermateca. Dopo tre giorni la regina può deporre uova, una per ogni cella del favo; tutti gli individui della colonia nasceranno da quelle uova: i fuchi da uova non fecondate, le operaie da uova fecondate. La regina è più chiara e più lunga di tutte le altre api; in particolare è più lungo l'addome, che deve conservare migliaia di uova e di germi maschili. Il compito della regina è anche quello di guidare tutta la vita della colonia, i suoi ordini sono percepiti dalle api anche a distanza.

I FUCHI sono individui maschi; di solito in una colonia forte sono poco più di un migliaio, mentre le operaie giungono ad oltre le 60.000. Nascono in celle più grandi e da uova non fecondate; secondo alcuni studiosi le celle femminili, più strette, costringono la spermateca della regina a emettere germi maschili che fecondano le uova; le celle da fuco non comprimono la spermateca, e quindi le uova non vengono fecondate. I fuchi sono più grandi e più tozzi delle operaie; non hanno pungiglione; il loro contributo alla vita dell'alveare si riduce alla fecondazione della regina nel volo nuziale e alla regolazione di temperatura, umidità e ventilazione della colonia (naturalmente questa regola-

Ape sul fiore

zione vien fatta anche dalle operaie). Quando arriva la cattiva stagione le operaie scacciano i fuchi dall'alveare o li uccidono.

LE OPERAIE sono femmine sterili. Solo quando viene a mancare la regina alcune operaie riescono a deporre uova non fecondate, da cui nascono esclusivamente fuchi. Uovo, larva e pupa vivono in complesso circa 21 giorni; la larva viene nutrita con pappa reale per tre giorni, poi con una mistura di miele e polline. Le operaie adulte cambiano la loro mansione con la crescita. Nei primi tre giorni sono addette alla pulizia dell'alveare. Poi diventano api nutrici: nel loro capo e nell'esofago si sviluppano le "ghiandole della pappa", che forniscono il cibo per la regina e per i primi tre giorni di tutte le larve. Dal decimo giorno le operaie cominciano a fare brevi voli e a costruire i favi: a questo servono le "ghiandole della cera", situate nella parte inferiore dell'addome. Col diciottesimo giorno e fino al ventunesimo stanno presso la porticina dell'alveare, per sorvegliarlo e difenderlo dai molti nemici. Se occorre usano il pungiglione; abitualmente sollevano l'addome per mandare all'esterno un effluvio odoroso caratteristico della loro colonia. Infine diventano api "bottinatrici", capaci di fare raccolta di nettare, polline e propoli. Nella buona stagione vivono circa 40 giorni, mentre nella cattiva possono sopravvivere fino a sei mesi.

Ape impollinatrice

LA VITA DI UNA FAMIGLIA o colonia è regolata anzitutto dai rapporti fra la regina, le operaie e i fuchi. Se la famiglia è forte, ogni anno avviene la sciamatura. L'alveare viene preparato con una scorta abbondante di miele e con diversi cupolini da regina; al momento opportuno le api più esperte si rimpinzano di miele e con la vecchia regina abbandonano l'alveare, per costruirne uno nuovo. Lo sciame si raccoglie intorno alla regina e aspetta che le esploratrici abbiano trovato il posto adatto; a questo punto migra compatto e occupa l'ambiente, avviando una nuova famiglia. Nel frattempo il vecchio alveare

Api e celle di un alveare

accoglie la prima nuova regina, eliminando tutti gli altri cupolini con le possibili rivali, e ricomincia la sua consueta avventura.

Concludo con un cenno alle TECNICHE elaborate dalle api. Come fanno le api a produrre il miele? Le bottinatrici succhiano il nettare, liquido, dai fiori esposti al sole; lo accumulano nella loro "borsa melaria", all'inizio dell'apparato digerente; tornate all'alveare lo rigurgitano alle giovani operaie, che lo concentrano, riducendo la quantità di acqua, per circa mezz'ora; si forma un miele diluito che è deposto sulla parete interna delle celle. Per circa 30 giorni il miele evapora e si concentra ancora. Le celle vengono poi chiuse con gli opercoli, fatti di cera mista a polline. Le bottinatrici possono raccogliere miele anche dalle "melate", liquidi zuccherini prodotti da insetti che hanno succhiato la linfa di alcuni alberi. Il polline è solido, forma la parte maschile del fiore, che serve a fecondare altri fiori della stessa specie. Le api si coprono di polline e lo trasportano su altri fiori quando vanno a succhiare il nettare; fanno così una preziosa opera di impollinazione. Ma il polline serve anche per nutrire le larve delle api. Le bottinatrici lo raccolgono passando sul fiore una "spazzola" formata da setole rigide, collocate sulle zampe posteriori, lo accumulano in una "borsa" situata sempre su queste zampe, e così lo trasportano all'alveare. La propoli è invece un mastice che serve a chiudere fessure, a imbalsamare insetti morti; viene ricavata dalle gemme fogliari, che ne sono ricoperte.

Se volessimo dire altre cose sulle api, non finiremmo mai: i nemici e le difese, l'uomo e l'apicoltura, le relazioni con l'ambiente e le sue mutazioni … e soprattutto, da dove viene una vita sociale così ben strutturata, così meravigliosamente intelligente?

Don Elio Gentili
Direttore Museo A. Stoppani
Venegono

eligio RE FRASCHINI

Eligio Re Fraschini S.p.A.
Via XX Settembre 85 - 20025 LEGNANO (MI)
Telefono +39 0331 4272.1 - Fax +39 0331 4272.22
E-mail: info@refraschini.it www.refraschini.it

MODELLI, STAMPI ED ATTREZZATURE IN GENERE

autoveicoli e motocicli

CARROZZERIA LEGNANELLO
di BENESSO ETTORE

VIA RONCHI, 80 - 20025 LEGNANO (MI)
TEL. 0331.547.663

www.carrozzerialegnanello.it

Camminare, faticare, imparare

IL CESTO DELLA VITA

"Andrea, Andrea!" Benché profondamente addormentato sentii il mio nome risuonare nella camera ancora immersa nell'oscurità.
Dopo un iniziale smarrimento e dopo aver trascorso alcuni secondi pensando a cosa stesse succedendo, improvvisamente ricordai: qualche giorno prima avevo promesso a mio padre che sarei andato con lui in cerca di funghi.
Più che un hobby, per mio padre questa è una vera e propria passione, che non si limita al ritrovamento dei funghi, ma che si estende ad un amore per il bosco e tutti gli elementi naturali, nei quali osserva il lento mutare delle stagioni.
Dopo un viaggio in auto di circa due ore, lungo strade ancora deserte, a malapena rischiarate dai primi raggi di sole, che a fatica si levava all'orizzonte, arrivammo alla meta, che, ovviamente, dovrà rimanere segreta. Ancora un po' assonnato e infreddolito per l'umidità notturna non ancora del tutto dissipata, mi addentrai nel bosco stando attento a non perdere di vista mio padre, che ormai era immerso nella vegetazione tinta dei colori autunnali.
Camminando si fermò varie volte per mostrarmi come distinguere gli alberi dalle loro foglie: quelle grandi e seghettate del castagno erano ormai spesso attaccate solitarie su rami quasi completamente spogli; quelle più piccole e rossastre del faggio creavano un tappeto che, calpestato, produceva un rumore leggero, secco e crepitante, spesso unito allo spezzarsi dei rami secchi caduti a terra.
Continuando ad ascoltare mio padre che mi mostrava ogni particolare di quell'ambiente, ancora a me quasi sconosciuto, proseguimmo la nostra passeggiata a tratti faticosa fino a quando, improvvisamente ed inaspettatamente, scorsi di fronte a me un insolito rigonfiamento del tappeto di foglie. Mi fermai, mi chinai e le scostai delicatamente, facendo emergere il primo fungo della giornata: un porcino non particolarmente grosso, probabilmente spuntato da poco, con il suo cappello rosso-bruno, non ancora toccato da lumache e perfettamente intatto.
Trovare un fungo all'altezza degli occhi fu per me molto di più che un semplice ritrovamento, rappresentò il primo frutto della mia fatica e la mia prima soddisfazione.
Proseguii la giornata vedendo mio padre raccogliere continuamente funghi, soprattutto grazie alla sua capacità di trovarne anche nei luoghi considerati non degni di nota dai suoi predecessori. Nonostante il mio sconforto nel vedere il suo cesto di gran lunga più pieno del mio, riuscii anch'io ad arrivare a fine giornata con

un discreto bottino.
Stanchi e volgendo ormai il giorno al termine, iniziammo la ritirata e mio padre, vedendomi un po' deluso, mi fece notare che forse non avevo compreso il significato di quell'esperienza. Cominciai a capire che forse mi ero sbagliato credendo che quella sarebbe stata un'estenuante giornata costellata di noiose lezioni di botanica. I miei sospetti furono confermati quando mi disse che avrei dovuto imparare ad apprezzare e ad assaporare ogni singolo momento della mia esistenza, riuscendo a godere di ogni dettaglio, anche apparentemente insignificante, come possono apparire le venature delle foglie, così da vivere appieno la vita, evitando di essere semplicemente travolto da essa.

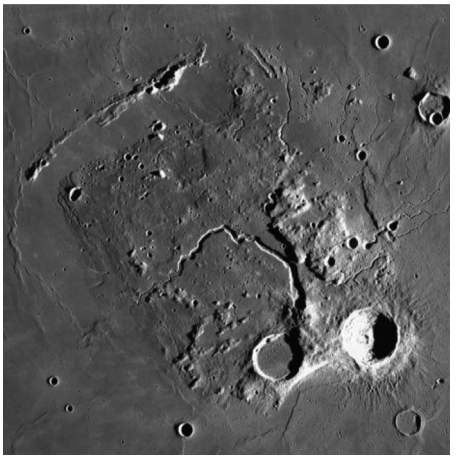
Aggiunse poi che la stancante, perché a tratti in salita, passeggiata era il nostro cammino sulla terra. Proprio i punti che si erano dimostrati i più complicati e che mi avevano quasi indotto a rinunciare erano quelli che poi ci avevano colmati di soddisfazioni. Non sempre la fatica viene ripagata adeguatamente, ma basta un rigonfiamento del tappeto di foglie e il cammino riprende con ancora maggior vigore, permettendoci di ottenere infine un cesto colmo di soddisfazioni, il cesto della vita.

Andrea Cozzi,
1° Premio per la Narrativa sez. B
al Premio Giovanni da Legnano 2016

Radio Punto
scelta K! giusta
88,150 Mhz

Astronomia

CRATERI DELLA LUNA: ARISTARCHUS



Aristarchus, qui fotografato dalla sonda Lunar Reconnaissance Orbiter (LRO), forma con Herodotus (a sinistra) ed il profondo solco della Vallis Schröteri un prominente complesso localizzato a nord-ovest della faccia visibile della Luna. Situato sull'altopiano di Aristarco, un'area sopraelevata che contiene diverse formazioni di origine vulcanica, è certamente la più chiara tra le grandi formazioni sul suolo lunare, con un'albedo (cioè il potere riflettente della superficie) maggiore del doppio della maggior parte delle altre formazioni. Il cratere, di 40 km di diametro, è chiaro abbastanza da essere visibile ad occhio nudo, persino quando la superficie lunare è illuminata dal riflesso della Terra (luce cinerea), e ancora meglio attraverso l'uso di un telescopio. La ragione principale della luminosità del cratere è la sua giovane età, stimabile a circa 450 milioni di anni, perciò il vento solare non ha ancora avuto tempo di tingere di scuro il materiale scavato dall'impatto. Il cratere Aristarco è così chiamato in onore dell'astronomo greco Aristarco di Samo che per primo propose, nel terzo secolo a. C., una teoria astronomica di tipo eliocentrico, nella quale il Sole e le stelle fisse sono immobili mentre la Terra ruota attorno al Sole percorrendo una circonferenza. La sua teoria venne però rifiutata con forza da Tolomeo, quattro secoli più tardi, poiché non fu possibile misurare, coi mezzi di allora, la parallasse stellare: ci riuscirà l'astronomo Bessel nel 1848, ma nel frattempo erano già intervenuti Copernico e Galileo a dar ragione ad Aristarco!

La sinuosa e profonda valle che si diparte a Nord di Erodoto è la più grande spaccatura della superficie lunare: la Vallis Schröteri. Ha inizio in un piccolo cratere di 6 km di diametro situato circa 25 km a Nord di Erodoto; da qui si dipana in un tortuoso percorso prima verso nord, poi piegando a nord-est ed infine curvando decisamente verso sud per raggiungere il precipizio, profondo un chilometro, al margine dell'Oceano delle Tempeste. Il suo nome ricorda l'astronomo tedesco Johann Hieronymus Schröter (1745 - 1816), assiduo osservatore e preciso disegnatore delle

strutture della supeficie marziana, anche se è sempre rimasto convinto che si trattasse di semplici formazioni nuvolose. Studioso della topografia lunare fu anche autore di un dettagliato atlante lunare. Assieme ad Aristarco e la Valle Schröteri, anche il cratere Erodoto (diametro 35 km e profondo 1,5 km), dedicato al famoso storico greco, è situato sull'altopiano roccioso nel mezzo dell'Oceano delle Tempeste, una grande pianura facente parte del mare lunare. Il fondo del cratere, costellato di piccoli crateri dovuti ad impatti avvenuti dopo la sua formazione, è stato riempito di lava basaltica che possiede un albedo minore e perciò, riflettendo in misura minore la luce solare, ci appare più scuro rispetto ad Aristarco.

Il periodo di migliore osservabilità di queste notevoli strutture della superficie lunare è situato quattro giorni dopo il primo quarto oppure tre giorni dopo la fase di ultimo quarto.

Franco

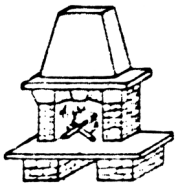
CENTRO STAMPA
Tipo-litografia di Olgiati

LEGNANO (MI) - Via Carducci, 58
Tel. e Fax 0331.596.590

info@centrostampaolgiati.com

Stampati commerciali - pubblicitari
Ideazioni e realizzazioni grafiche

STAMPA DIGITALE ANCHE DA VOSTRI FILE



Le BOMBONIERE
CONFETTERIA DEL CAMINO

CONFETTI ALLE MANDORLE
PER OGNI RICORRENZA

specialità:

confetti al cioccolato finissimo

confetti con mandorla e nutella

confetti con mandorla cocco e yogurt

confetti con mandorla aroma limoncello

confetti con mandorla e cioccolato aromatizzato
alla pesca, all'arancia, al caffè

noci confettate

Legnano • Via Varese, 22 • tel. 0331 547123

www.lebomboniereredelcamino.mrw.it

Astronomia

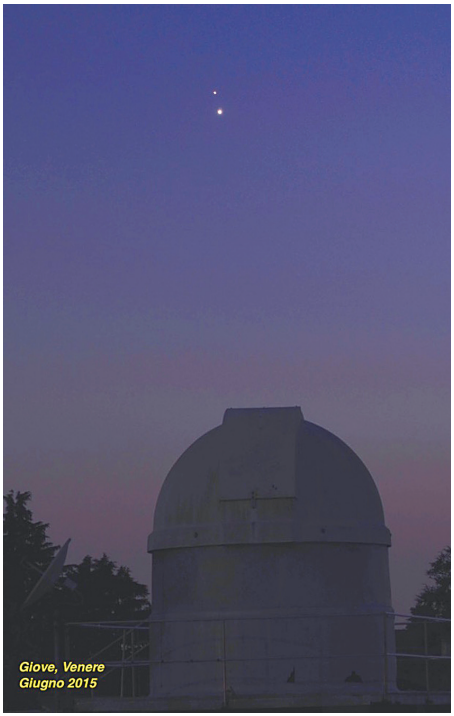
CONFIGURAZIONI PLANETARIE

Venere, Marte, Giove, Luna.
Novembre 2015

Il cielo non è così immutabile come spesso si crede. Gli antichi avevano poche conoscenze scientifiche ma essendo attenti osservatori, si accorsero presto che alcune "stelle" non facevano parte del firmamento ovvero non erano "fisse" sulla sfera celeste ma col passare del tempo mutavano la loro posizione rispetto a tutte le altre. Per questo motivo tali oggetti vennero chiamati "stelle erranti", quelli che oggi noi conosciamo come Pianeti, riconoscibili col passare delle notti per la loro natura erratica e per la loro luce non scintillante. Questi oggetti infatti essendo molto più vicini a noi delle stelle non sono sorgenti di luce puntiformi e quindi la rifrazione atmosferica agendo sui vari punti di questi piccoli dischi produce come risultato una immagine meno tremolante. Come gli antichi anche noi possiamo vedere facilmente ad occhio nudo cinque pianeti del nostro sistema solare: Mercurio, Venere, Marte, Giove e Saturno. Le apparenze dei loro moti variano notevolmente per Mercurio e Venere che si muovono su un'orbita interna a quella terrestre. Essi possono trovarsi in:

Venere, Marte, Luna.
Febbraio 2015

- Congiunzione Superiore se rispetto alla Terra si trovano al di là del Sole.
- Congiunzione inferiore se si trovano tra la Terra e il Sole.
- Massima elongazione orientale: quando il pianeta ha raggiunto la massima distanza angolare dal Sole verso Est ed è quindi visibile alla sera verso Ovest dopo il tramonto.



Giove, Venere.
Giugno 2015

- Massima elongazione occidentale: quando il pianeta ha raggiunto la massima distanza angolare dal Sole verso Ovest ed è quindi visibile alla mattina verso Est prima del sorgere del Sole.

Mercurio essendo il pianeta con l'orbita più interna avrà le elongazioni minori, al massimo di 27°, sarà quindi il più difficile da vedere sempre immerso nella luce del tramonto o dell'alba.

Le principali configurazioni per i pianeti che si muovono più lontano dell'orbita terrestre sono:

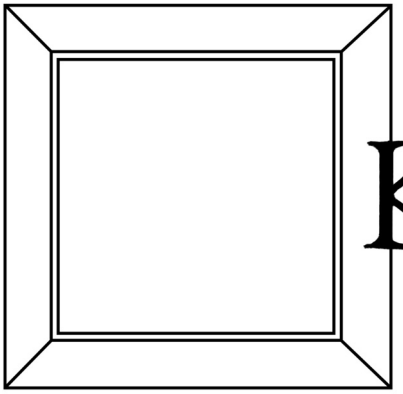
- Congiunzione rispetto al Sole: quando il pianeta è angolarmente vicinissimo al Sole ed è quindi invisibile.
- Opposizione rispetto al Sole: quando il pianeta si trova in direzione opposta a quella del Sole, quindi sorge quando la nostra stella tramonta e viceversa, di conseguenza è visibile per tutta la notte. Un pianeta in opposizione raggiunge anche la minima distanza dalla Terra ed quindi è meglio osservabile avendo la massima dimensione apparente.

Legnano: Venere e Mercurio (il meno luminoso).
gennaio 2015

I pianeti possono essere in congiunzione anche tra loro o con la Luna o con le stelle offrendoci la possibilità di osservare interessanti configurazioni planetarie. Ad esempio l'11 Ottobre Mercurio sarà visibile all'alba molto vicino a Giove; a fine Ottobre alla sera potremo osservare Venere a pochi gradi dalla stella Antares e da Saturno. Nelle fotografie seguenti sono rappresentati alcuni recenti allineamenti.

Maurizio

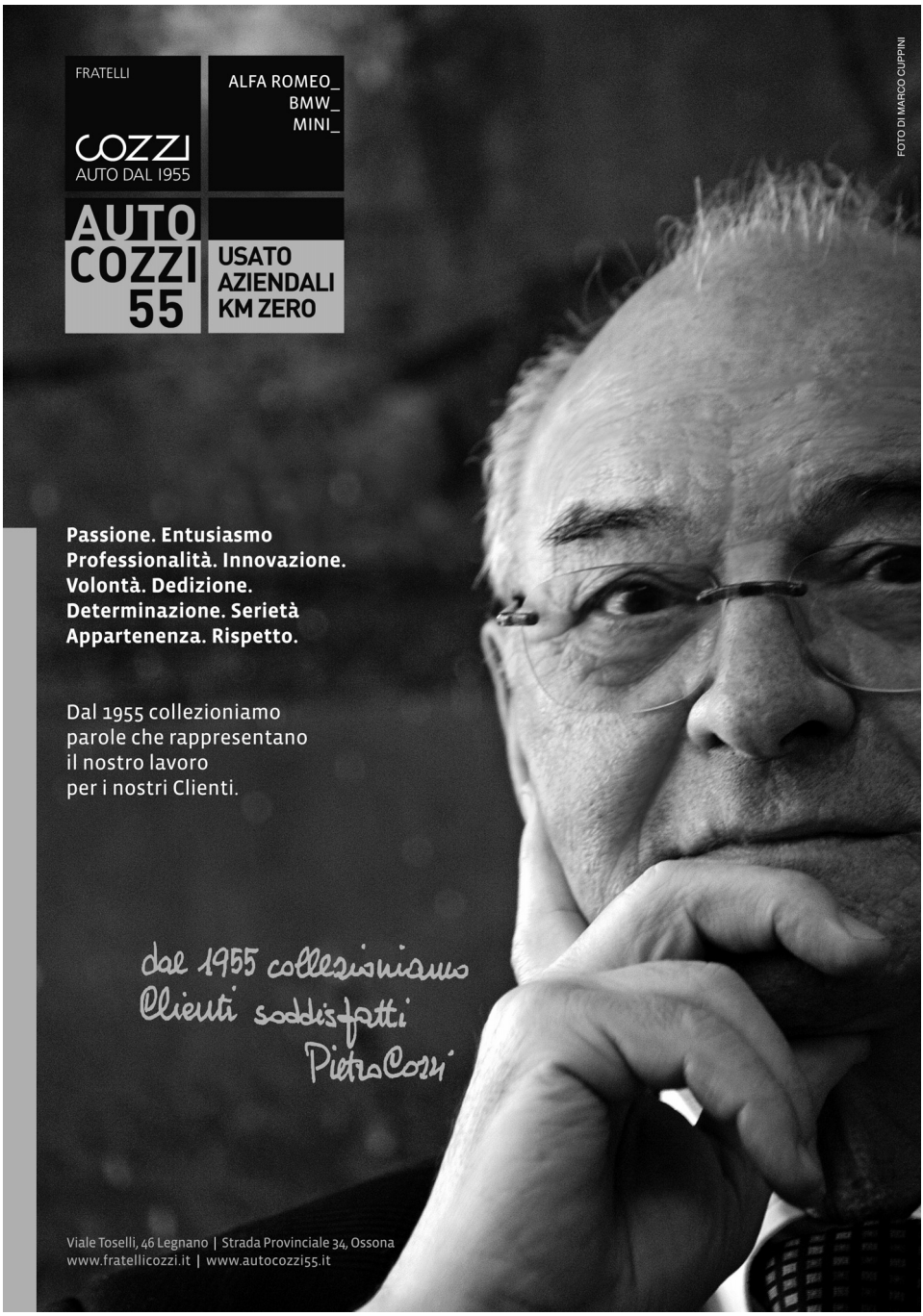
CORNICI e STAMPE



Kairos s.a.s.

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

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


FRATELLI
COZZI
AUTO DAL 1955
ALFA ROMEO_
BMW_
MINI_
AUTO COZZI 55
USATO
AZIENDALI
KM ZERO
FOTO DI MARCO CUPPINI
Passione. Entusiasmo
Professionalità. Innovazione.
Volontà. Dedizione.
Determinazione. Serietà
Appartenenza. Rispetto.
Dal 1955 collezioniamo
parole che rappresentano
il nostro lavoro
per i nostri Clienti.
dal 1955 collezioniamo
Clienti soddisfatti
Pietro Cozzi
Viale Toselli, 46 Legnano | Strada Provinciale 34, Ossona
www.fratellicozzi.it | www.autocozzi55.it

Rossini OCCHIALI

Produzione e vendita

LA DIFFERENZA SI VEDE

- CONTROLLO GRATUITO DELLA VISTA
- CENTRO SPECIALIZZATO LENTI PROGRESSIVE
- VASTO ASSORTIMENTO DI OCCHIALI FIRMATI

LEGNANO - VIA BARBARA MELZI, 151

TEL. 0331 59 95 12