

ANTARES 2023



funghi dal vero

44^a MOSTRA MICOLOGICA

11 - 12 novembre 2023

REINVESTIAMO
TUTTI GLI UTILI
NEL TUO TERRITORIO.



**BCC BUSTO GAROLFO
E BUGUGGIATE**

GRUPPO BCC ICCREA
www.bccbanca1897.it

SEDI:

Busto Garolfo - via A.Manzoni, 50 - 0331.560111
Buguggiate - via Cavour, 71 - 0331.458258

FILIALI:

Busto Arsizio, Varese, Legnano, Gallarate, Parabiago,
Cassano Magnago, Somma Lombardo, Samarate,
Castellanza, Arluno, Villa Cotese, San Giorgio
su Legnano, Dairago, Bodio Lomnago, Corbetta

CONSIGLIO DIRETTIVO

GIANCARLO CALINI *Presidente*

MAURIZIO FRANCHINI

GILBERTO OLDRINI

ARNALDO FUSE'

ROBERTO OLGIATI

PIER GIORGIO GROSSONI

ROBERTO PANIZ

VITTORIO MACCHI

FRANCO RAMA

VITTORIO MARINONI

ALBERTO SOMMI

MARCO MOGGI

GUALTIERO UNGARELLI

GABRIELLA OLDRINI



La parola del Presidente

Sembra quasi impossibile che sia passato un anno dalla 43° mostra micologica. Già cominciamo a pensare a come sarà la 44° edizione, si spera che ci siano tante specie in modo tale che i visitatori possano vedere e spaziare sia tra funghi commestibili che velenosi.

I nostri classificatori saranno a disposizione di tutti per ogni dubbio e per ricordare a chi va nel bosco il rispetto della natura e dei funghi anche se non commestibili.

Nelle precedenti mostre abbiamo anche superato le 200 specie, speriamo che anche in questa edizione si possa arrivare allo stesso numero.

Vorrei ringraziare tutti coloro che porteranno dei funghi così da integrare la mostra per renderla più completa.

Con queste poche righe vorrei, a nome mio e di Antares, ringraziare la Famiglia Legnanese, il suo Presidente, i nostri esperti, tutto il Consiglio e le persone che visiteranno la mostra.

cav. Giancarlo Calini

Una passione senza tempo

È quella che guida Antares nel proporre ogni anno la mostra micologica “Funghi dal vero”. Quella che ci apprestiamo a vivere è la 44° edizione di un appuntamento che rinnova non solamente la forza organizzativa e l’impegno di questa associazione, ma anche la volontà di trasformare questo momento in un’occasione di conoscenza e crescita. Sono questi gli elementi che, in linea con la storia dell’attività associativa, hanno mosso la Bcc di Busto Garolfo e Buguggiate nell’essere nuovamente al fianco di Antares.

Il supporto della nostra Bcc non vuole infatti essere un mero contributo all’iniziativa, ma la testimonianza della condivisione di un obiettivo: creare occasioni di valore per il territorio. Come istituto di credito locale, la Bcc di Busto Garolfo e Buguggiate si rivolge a quella che è la propria comunità di riferimento: sono le famiglie, sono le imprese, ma sono anche e soprattutto quelle realtà no profit che con la loro azione permettono di costruire risposte e dare opportunità. Grazie alla passione dei suoi volontari, Antares è ancora oggi motore di una instancabile conoscenza che vuole condividere con il territorio. Anche quest’anno la mostra micologica non mancherà di essere di grande interesse e di richiamare un pubblico numeroso.

Bcc di Busto Garolfo e Buguggiate

Il Presidente

Roberto Scazzosi

 **BCC BUSTO GAROLFO
E BUGUGGIATE**
GRUPPO BCC ICCREA

ANTARES 2023

DOPO LA CRISI

Sarebbe anche troppo bello dire che la crisi è passata. In effetti ne è (quasi) passata una. C'è però l'altra, anzi le altre: guerre, crisi economica, etc.

Antares però resiste ad ogni intemperie e continua con costanza la sua opera divulgatrice.

In effetti la scienza e la cultura sono delle forze di trazione sempre attive che, piano piano, con pazienza e con tenacia, portano al mondo le loro novità, le loro istanze e, soprattutto, le speranze per il futuro.

E allora che cosa ci ha proposto il nostro amato sodalizio?

ASTRONOMIA

A distanza di 55 anni dalla prima escursione dell'uomo sulla Luna si riparla, con la voce di Luigi Bignami, del "Ritorno alla Luna e oltre: 2025".

Ma per vedere meglio anche da lontano questo nostro satellite e, soprattutto, i vari astri nascenti o già nati nel nostro Universo, ci vogliono telescopi sempre più potenti come per esempio quello di cui ha trattato il nostro Cesare

Guaita in merito a "Il nuovo Universo del telescopio JWST". A questo proposito pare che la Nasa abbia promesso un viaggio gratis sul nostro satellite a chi riuscirà a pronunciare correttamente questo termine.

I più "automobilizzati" tra i lettori, sentendo l'espressione "Fiat Lux" potrebbero forse pensare ad un nuovo modello della celebra industria italiana. Si tratta invece della interessante conferenza di Sergio Musazzi "Fiat lux: alla scoperta della luce".

Siamo sempre in campo astronomico: ecco allora Elia Cozzi che ci parla di "Astronomia oggi e domani".

Cosa dire poi della conferenza di Franco Rama circa "Il meccanismo di Antikythera"?

Mah. Sentiamo piuttosto che cosa suggerisce Piermario Ardizio circa "Artemis: inizio di una nuova era".

Nella prossimità delle festività natalizie il nostro Franco Rama ci ha illustrato le bellezze della "Stella di Betlemme".

Abbiamo parlato della luna. Come tutti gli anni ci siamo detti :

“Guarda che Luna”. Questa volta l’osservazione al telescopio, su grande schermo, è stata effettuata in collaborazione con la Proloco di Marcallo con Casone ed anche, in occasione del compleanno della Terra, con la Consulta 3 Oltre Sempione Legnano.

Per chi non fosse ancora soddisfatto di queste osservazioni celesti, nell’ambito delle manifestazioni per “La bella estate” è stata messa in programma, presso il parco della Biblioteca di Legnano, una serata dedicata alla “luna crescente; con parole, note e occhi all’insù a guardar la luna e le stelle”.

Ovviamente, come è uso fare, gli astronomi sono disponibili in sede per incontri con le persone interessate a questa nobile scienza e parimenti, per osservazioni celesti aperte al pubblico.

Oltre a ciò il Gruppo Astrofilo ha tenuto un “corso base di Astronomia” per chi volesse saperne di più.

MICOLOGIA

Se una associazione come Antares tiene un corso base di Astronomia volete che non lo faccia anche di Micologia? Ma certo che lo ha fatto, tenuto, ovviamente, dai

due celeberrimi Roberti: Olgiati & Paniz, finalizzato all’ottenimento del tesserino per la raccolta dei funghi epigei nel Parco Ticino.

Oltre a quello del Ticino c’è anche il Parco delle Groane. Angelo Bincoletto ha trattato di “Funghi e Biodiversità” nel suddetto parco.

Ovviamente i due Roberti non si sono astenuti dal fornire la loro competenza micologica con una serie di consulenze micologiche e lezioni pratiche di determinazione e classificazione di funghi.

Come sempre, la XLIV Mostra Micologica di Funghi dal vero ha ufficializzato la stagione micologia presso il la sala Luigi Caironi della Famiglia Legnanese.

BOTANICA E NATURA

Si stava per uscire da un tristo periodo, quello della pandemia; si è colta allora l’occasione per parlare di un tema simile: le “Pandemie vegetali: Pagine di storia, aneddoti e curiosità” a cura di Andrea Oldrini.

Ma volete che il saggio Andrea, oltre a quanto sopra, non si occupi anche del “Laboratorio botanico” a proposito dei “Kokedama”? Ebbene: lo ha fatto.

Tornando invece coi piedi per terra e qualcosa di sostanzioso e

più soddisfacente ecco la stuzzicante conferenza di Rolando Germani su “Zafferano, polvere dorata tra spezie” con allegata piccola degustazione.

Ma a che serve lo zafferano senza il riso?

Nessun problema: a questo proposito ha pensato Giacomo Molaschi parlandoci del “Riso: il cereale più apprezzato e antico del mondo”

A questo punto la sete si fa sentire. Tranquilli: il Mastro Birraio Emanuele Loaldi ha provveduto alla degustazione del nobile prodotto nel corso della gustosa conferenza su “La botanica della birra”.

Torniamo agli interessi scientifici. Il solito Roberto Paniz ha intrattenuto il pubblico parlando del “Microscopio ottico: Uso, manutenzione e modifiche”.

Presso la sala Caironi della Famiglia Legnanese si è tenuta invece la terza edizione della “Mostra di Botanica: Orchidee d'autore” a cura di Giancarlo Pozzi e con lo zampino del nostro onnipresente Andrea.

Eccolo! Non poteva mancare il suo corso di coltivazione di orchidee in casa dal titolo “Belle, ma non

impossibili”. Al corso è seguito un approccio pratico presso la orchideria di Morosolo.

Già, siamo ormai in autunno “Dopo l'estate....e le nostre piante?” Nessuno problema: Andrea Oldrini, e chi senno?, ci viene prontamente in aiuto.

I fiori ci portano nella natura; eccoci allora a girovagare tra “I Mulini della Valle Olona” condotti per mano da Maurizio Colombo.

Se l'Astronomia ci porta spesso a pensare a chissà quali scoperte future, possiamo tornare invece sui nostri passi grazie alla conferenza di Ottavio Luoni sui “Fossili: tracce del nostro passato”.

A proposito di tracce abbiamo perso quelle di Maurizio Franchini. Era partito tempo fa per la “Norvegia e Isole Lofoten: amore (no, scusate: aurore), stoccafissi e ...”

Non lo abbiamo più trovato. Probabilmente si è perduto nei mari del Nord coi pescatori di balene oppure seguendo le tracce di qualche bella vichinga: Chissà...?

A mari usque ad mare: anzi usque ad aria. Luciano Azzimonti ci condurrà nei cieli trattando dei “Pionieri del volo. Da Leonardo al

DC3 di Volandia”.

Ricordiamo che nella “Serata del socio” ognuno può esprimere concetti, opinioni o proporre proprie esperienze circa argomenti di varia natura.

La serata di auguri di buone feste e la consueta tombolata chiude l’anno.

Arrivederci al 2024

A.M.



UNO ALLA VOLTA: IMPARIAMO A CONOSCERE I FUNGHI !

Clathrus ruber P. Micheli ex Pers.

Sinonimo: *Clathrus cancellatus Fr.*

Famiglia: *Phallaceae*

NOME COMUNE: fungo lanterna, cuore di strega.

COMMESTIBILITÀ: specie non commestibile.

DESCRIZIONE: specie dall'aspetto globulare, insolito, caratteristico e inconfondibile. Dimensioni comprese tra 6 e 12 cm di diametro. Nelle prime fasi di crescita il fungo si differenzia a partire da una struttura sferica biancastra dalla superficie reticolata che, nel

complesso, ricorda un pallone da calcio. Successivamente la sfera si lacera e fuoriesce un ricettacolo globoso, cavo all'interno, con la superficie composta da maglie poligonali che ricordano una gabbia (*klàthron* = sbarra, chiusura).

Il fungo assume, in questo stadio, una colorazione rosso-arancione (*ruber* = rosso).

Con l'andare del tempo la superficie interna della gabbia, che rac-



chiude la zona fertile, diventa deliquescente e appare come una poltiglia nero-verdastra, ricca di spore e dall'odore cadaverico, fecale e insopportabile.

HABITAT: in boschi di latifoglie, anche nei parchi e nei giardini, purché in presenza di terreni ricchi di humus e sfasciume organico; in zone temperate e calde prealpine e appenniniche, dalla pianura alla fascia collinare. L'esemplare della foto è stato rinvenuto sul Monte Barro (LC) a fine maggio 2023 durante

un'escursione floristica con l'amico Domenico V.

PERIODO: primavera e autunno.

NOTE: l'odore, per noi sgradevole, emanato dalla deliquescenza della parte fertile, è una gradevole attrattiva per gli insetti. Le mosche, nell'atto di suggerire gli umori del fungo, si ricoprono di spore che poi trasportano ovunque, favorendo così la dispersione della specie.

Roberto Olgiati



FUNGHI DI BOSCO E COLTIVATI
SECCHI, SURGELATI
E IN SALAMOIA

RealFungo



di MASSIMO GULIN snc

**LAVORAZIONE ARTIGIANALE
DI FUNGHI SECCHI - PORCINI E SOTT'OLIO**

**SPECIALIZZATI IN FIERE
MOSTRE MICOLOGICHE - RISTORANTI**



20010 PREGNANA MILANESE (MI)

Via Adige, 30

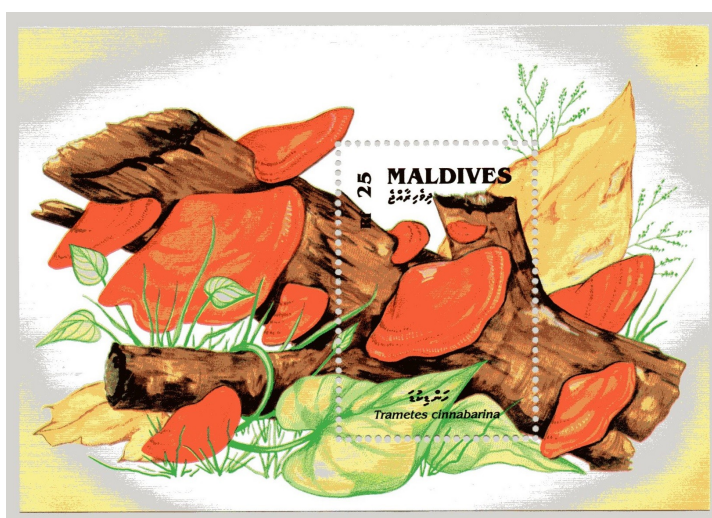
Tel. 02 93291276 - Fax 02 93595887

SERIE DI FRANCOBOLLI A TEMA MICOLOGICO

I funghi nel collezionismo

Collezione G. Oldrini

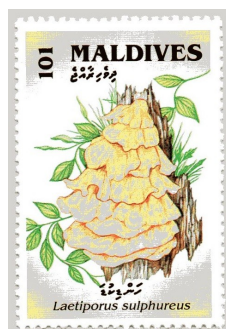
MALDIVE



Trametes cinnabarina



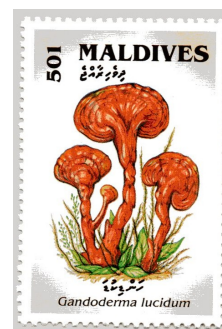
Boletus edulis



Laetiporus sulphureus



Coprinus atramentarius



Ganoderma lucidum

SERIE DI FRANCOBOLLI A TEMA MICOLOGICO

I funghi nel collezionismo

Collezione G. Oldrini

MALDIVE



Marasmius oreades



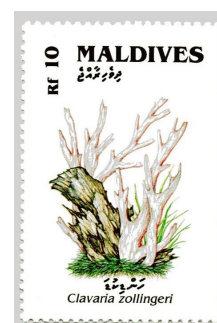
Russula aurata



Polyporus umbellatus



Suillus grevillei



Clavaria zollingeri

MOSTRA BOTANICA 2023

Orchidee d'autore *terza edizione*

Antares e le orchidee di Giancarlo Pozzi -

Ancora una volta la natura ci regala opere d'arte.

Il mondo delle Orchidee è un mondo vastissimo, dalle piccole alle più grandi, alle Orchidee colorate a quelle profumate, c'è n'è una per ogni esigenza. Nelle due giornate di esposizione sono state proposte varietà un po' particolari, che hanno dato la possibilità di ammirarne diverse specie da vicino.



STORIE, LEGGENDE, CURIOSITA'

L'ortica

Una pianta ...irritante



Chi non ha incontrato l'ortica nell'arco della sua vita? Chi non ha provato, almeno una volta, il prurito causato dalle sue foglie? L'ortica è una pianta nota a tutti, soprattutto perché si impara ad evitarla accuratamente nelle passeggiate in campagna: si tratta, infatti, di un'erba infestante molto diffusa che provoca al contatto, una fastidiosissima irritazione cutanea.

Il nome è *Urtica dioica* L. della famiglia delle *Urticaceae*. Si chiama così *urtica*, dal latino *urere*, bruciare, irritare, per le sue proprietà urticanti; *dioica*, che reca fiori maschili e femminili. Questa pianta è comunissima negli incolti, nei campi, fra

le macerie.

L'ortica ha il fusto eretto, sottile e provvisto di peli irritanti; le foglie, dai margini dentati, sono opposte, con la nervatura fortemente marcata e sono coperte densamente da peli a forma di ampolla allungata, un po' rigonfia all'estremità e ripiena di un liquido fortemente urticante costituito da acido formico. Quando il pelo si spezza al minimo urto, le sue pareti rigide graffiano la pelle iniettando il liquido e provocando una sensazione di bruciore. I fiori, piccoli e verdastri, sono raccolti in spighe; quelle dei fiori maschili sono erette, quelle femminili, invece, sono pendule. I frutti (achenii) sono molto piccoli, con un ciuffo di peli all'apice.

È un'erba anche ricca di virtù e di proprietà medicamentose che, nel passato, veniva impiegata per uso esterno. *"Restituisce il sonno agli ammalati e fa bene allo stomaco; calma le tosse più ostinate, scioglie il raffreddore ed è un buon rimedio per le coliche, procura sollievo ad ogni dolore articolare..."* questo è quanto diceva il "Regimen Sanita-

ris” del 1100 che univa le esperienze mediche della Scuola Salernitana con quelle dei medici arabi. Furono proprio i medici della Scuola Salernitana a consigliare l’ortica al re d’Inghilterra reduce da lunghe battaglie in Terra Santa. Egli ne beneficiò a tal punto da tornare ben presto *sanato nel corpo e nella mente* così che fece adottare a tutta la sua Corte i precetti del Regimen Sanitaris.

Già nota presso gli Arabi, l’ortica era apprezzata e usata dagli antichi. Si dice che i Sumeri conoscessero una pianta dalle caratteristiche simili; anche i Greci, secondo Aristofane, andavano alla sua ricerca “prima dell’arrivo delle rondini” per trovare tenere ortiche non solo per tisane ma anche per deliziose preparazioni culinarie.

Pare che i soldati romani si flagellassero il corpo con le piante pungenti dell’ortica per riscaldarsi quando si trovavano a combattere in regioni dal clima rigido.

Erba sospetta nel Medioevo, torna in auge nel Rinascimento quando i signori delle Corti la facevano mescolare alla biada dei loro cavalli destinati ai tornei perché...” *l’ortica dà forza e vigore ai cavalli, non solo agli uomini*”. Tante sono le

virtù di questa pianta: viene usata nell’agricoltura biologica per farne una macerazione da spruzzare sulle piante contro gli insetti nocivi, è un’erba nutriente per il suo contenuto in ferro, è un valido depurativo del sangue ed è prodigiosa per la bellezza dei capelli, per la cura dei capelli grassi e contro la forfora.

L’ortica ha trovato storicamente largo impiego in diversi campi: come erba medicamentosa, nella cosmesi e, nelle zone scandinave, come foraggio per l’alimentazione del bestiame.

Pare che nell’età del bronzo l’ortica fosse utilizzata nella tessitura e, durante la prima guerra mondiale, quando in Germania si verificò una forte carenza di cotone, fu usata come surrogato dato che il tessuto ottenuto da essa, risulta essere particolarmente resistente.

Le giovani sommità dell’ortica costituiscono una deliziosa verdura che si presta a molte utilizzazioni culinarie. L’ortica è ottima lessata e cucinata come gli spinaci, oppure usata per ripieni, risotti, frittate, minestre, torte salate, pizze, sformati.

Gabriella Oldrini

CUCINA CONTADINA

Frittata di ortica

Ricetta tratta da "La cucina povera e contadina del Lazio" di Damiano, amico di Antares

Questa frittata si ricollega alla forte tradizione di utilizzo delle erbe spontanee presenti nella campagna romana. L'ortica utilizzata è l'ortica comune (Urtica dioica L.), molto diffusa soprattutto in terreni incolti ricchi di azoto e sufficientemente umidi. Simile, ma non adatta alla preparazione, è l'ortica minore (Urtica urens L.), di taglia più piccola e con le foglie di un colore decisamente più chiaro rispetto alla dioica.



Territorio: provincia di Roma
Portata: secondo piatto
Ingrediente principale: ortica
Grado di difficoltà: basso
Classificazione: cucina povera

Ingredienti: uova, germogli apicali e teneri di ortica (Urtica dioica), cipolla, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione: l'ortica va raccolta usando dei guanti e utilizzando solo i germogli più teneri che si sviluppano in primavera. Questi vanno sbollentati per pochissimo tempo in acqua e fatti scolare bene. A parte si fa soffriggere nell'olio la cipolla tagliata a fette. Una volta rosolata aggiungere l'ortica tagliata grossolanamente. Si fa asciugare bene dall'acqua che può emettere e si aggiungono le uova precedentemente sbattute e salate. Si amalgama bene e si fa indorare da ambedue la parti.

Damiano Lucia
Giornalista agroalimentare

PIANTE INSOLITE

Gli Echinocereus

Cactus dai grandi fiori multicolori e dalle belle spine ornamentali

Gli Echinocereus appartengono alla numerosa famiglia delle Cactaceae il cui genere fu descritto da Georg Englemann nel 1848 e comprende una sessantina di specie originarie del Sud degli Stati Uniti e del Messico. Questo genere di piante vive in ambienti molto diversi: nelle pianure costiere al livello del mare, nelle foreste, nelle aree desertiche e nelle montagne anche fino ai 3.000 metri di quota. Solo nei primi anni del ventesimo secolo e in seguito alla frequenza dei viaggi da e per il nord America, acquistarono notorietà.

Il nome Echinocereus è composto dalla forma greca Echinus, cioè porcospino, spinoso, e Cereus, una comune e splendida specie di cactus colonnare. L'Echinocereus è quindi simile a un Cereus, ma più spinoso.

Gli Echinocereus sono cactacee dalla conformazione strutturale che varia da specie a specie essendosi sviluppati in un ambiente piuttosto vasto e con clima diverso. Alcuni hanno una forma cilin-



Echinocereus nivosus

drica a colonna, altri strisciano sul terreno, altri hanno una struttura tozza e massiccia. Talvolta crescono solitari mentre altre volte si sviluppano in gruppi. Sempre secondo la specie, i fusti presentano costolature e areole più o meno spinose, di forme diverse talvolta anche cespitose. Le spine, talora acuminate, sottili, altre volte posenti e fitte, possono essere di colore diverso che varia dal bianco al

rosa, al rosa violaceo.

I fiori sono grandi, appariscenti, hanno colori spettacolari e molto vari: si passa dal verde al giallo in tutte le tonalità, ma anche alcune tipologie di rosa o rossi intensi. Molte specie producono inoltre fiori con un colore verso il centro del fiore e un altro colore sulle parti esterne.



Echinocereus coccineus

La coltivazione degli Echinocereus non richiede particolari abilità ma dobbiamo ricordarci comunque

che, per quanto resistenti, sono piante che appartengono alla famiglia delle cactaceae perciò dobbiamo scegliere un terriccio che permetta un buon drenaggio.

La struttura interna di queste piante permette loro di immagazzinare riserve di acqua e conservarle, evitando che ghiaccino durante i lunghi inverni delle loro regioni d'origine così da risultare autosufficienti per periodi anche di sei mesi.

Questo è molto utile perché, allo stato naturale, la neve che può ricoprire i loro territori non si scioglie fino a primavera.

Tutto ciò, però, non le rende indistruttibili o ci permette di dimenticarle. Dobbiamo assicurarci di proteggerle perché i nostri climi sono molto diversi dagli habitat dei deserti del Sud Ovest americano.

Gli Echinocereus hanno bisogno di molta luce, dovremo, pertanto, collocarli in spazi soleggiati o luoghi dove possano godere di luce diretta per la maggior parte della giornata. Esistono, però, alcune specie prive di spine o con spine molto sottili che preferiscono la mezz'ombra.

Queste grasse possono essere propagate sia ricorrendo a talee di fusto sia attraverso i semi.

La semina può essere fatta nel periodo primaverile su un terriccio con pomice e lapillo per evitare marciumi e muffe. I semi andranno mantenuti umidi ad una temperatura di 20-25 °C al riparo dalla luce diretta del sole.

La riproduzione può avvenire anche per via vegetativa. Con un coltello molto affilato si taglia una porzione che deve essere mantenuta in un luogo caldo, secco e non esposto al sole diretto.

Dopo aver lasciato asciugare bene il taglio per una o due settimane, la talea può essere posizionata su un composto per cactus con l'aggiunta di pomice e sabbia per un 50 per cento mantenuto leggermente umido.

Se trattiamo con cura questi cactus ci ricompenseranno di fioriture splendide, varie e vivaci.

Andrea Oldrini



Carrozzeria Legnanello
di Benesso Ettore

autoveicoli e motocicli

Via Ronchi, 80 - 20025 Legnano (Mi)
Tel./Fax **0331.547663**
carrozzeria.legnanello@gmail.com

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)

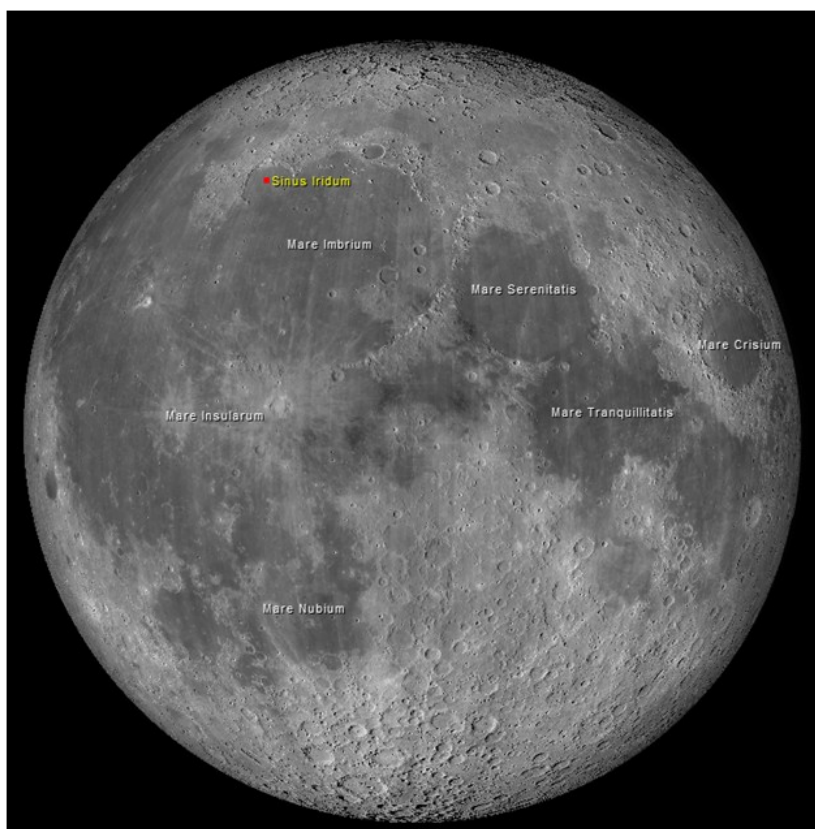
ASTRONOMIA

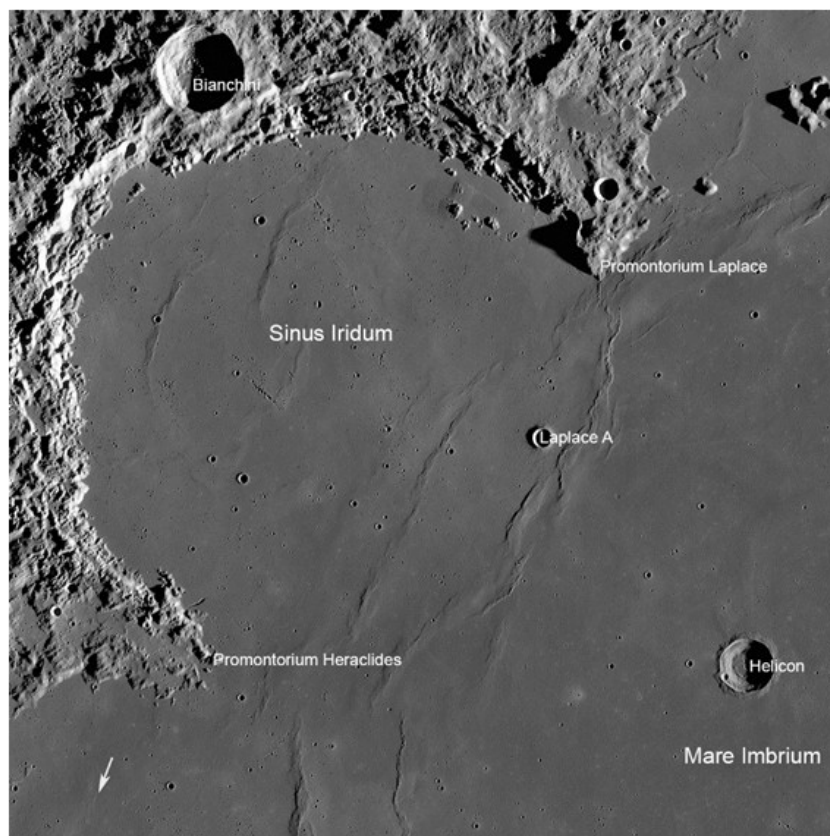
La Baia degli Arcobaleni

Un nome poetico per una delle più belle formazioni sulla superficie lunare: la Baia degli Arcobaleni, *Sinus Iridum* nella nomenclatura ufficiale, si trova nella parte nord-occidentale dell'emisfero lunare visibile ed è una insenatura del grande Mare delle Piogge (*Mare Imbrium*).

Meglio osservabile tre giorni dopo

il primo quarto, o due giorni dopo l'ultimo quarto, è ben visibile sia al binocolo che, meglio, con telescopi anche di piccolo diametro rivelando interessanti strutture che creano intricati giochi di luce ed ombre. La Baia degli Arcobaleni è un grande cratere da impatto, del diametro di oltre 240 km, che in parte è stato sepolto dalla lava al mo-





mento della formazione del Mare delle Piogge: si riesce ancora a distinguere la sua forma circolare originale seguendo alcune increspature sulla superficie, dove la catena montuosa si interrompe. A proposito, il ripido bordo occidentale della Baia è costituito dai *Montes Jura*, un arco montuoso che si estende per 500 km di lunghezza per 30 km di larghezza che termina con due promontori

affacciati sul Mare Imbrium: il *Promontorium Heraclides* a sud ed il *Promontorium Laplace* a nord.

A metà circa dell'arco dei *Montes Jura* si trova *Bianchini*, un interessante cratere di circa 40 km di diametro che prende il nome da Francesco Bianchini, un astronomo italiano del XVII secolo.

Franco – Sez. Astronomia

ASTRONOMIA

Se non ci fossero più le stelle...

La scorsa notte mi sono svegliato e sono andato alla finestra per guardare le stelle ma era nuvoloso e così sono tornato a dormire, ed ecco è iniziato un sogno, o per meglio dire un incubo perchè le stelle non esistevano più, erano improvvisamente scomparse dalla volta celeste, e con loro Galassie e Nebulose. Ovunque si guardasse in cielo non c'erano più riferimenti e tutto appariva scialbo e squallido, ma la cosa più inquietante era che alla gente non importasse assolutamente nulla che

non ci fossero più le stelle.

Anche nella realtà di oggi la maggior parte delle persone sono del tutto indifferenti al fatto che le stelle non si vedano quasi più. Le luci delle città hanno ormai cancellato il buio della notte, la gente crede che basti illuminare a giorno strade e piazze per porre fine alle insicurezze e alla criminalità, ma ahimè non è così, in realtà ci stiamo privando di uno dei regali più preziosi della natura. Lo spettacolo del cielo notturno animato da miriadi di oggetti luminosi è in grado



d'infondere pace e serenità nell'anima di chi si lascia trasportare da questa visione d'immensa bellezza. Credo non sia indispensabile essere un astrofilo appassionato per rammaricarsi di tale privazione e spero che al più presto venga ascoltata la voce di chi reclama gli venga restituito il diritto di poter osservare le stelle anche dalle nostre città. Ultimamente quasi ovunque si stanno sostituendo le lampade dell'illuminazione pubblica con le più efficienti lampade a Led che diffondono una luce più brillante che compromette però la possibilità di fotografare il cielo nonostante l'utilizzo di filtri a banda stretta, inoltre molti privati cittadini installano sui propri balconi o nei propri giardini lampade che rimangono accese per tutta la notte (a che scopo?)

Fonti scientifiche mettono in relazione l'inquinamento luminoso con processi neurodegenerativi causati dall'alterazione dei cicli circadiani ma sembra che queste grida d'allarme vengano quasi del tutto ignorate e solamente poche persone consapevoli dei rischi che questo comporta si stanno battendo perchè vengano migliorate ed applicate le norme di legge esistenti. Eppure basterebbe un poco

di buon senso e l'utilizzo più responsabile dell'illuminazione notturna per rispettare il diritto degli altri di godere di un cielo buio. Cito solamente un esempio vicino a casa mia dove hanno ritenuto di illuminare a giorno per tutta la notte un'area pubblica destinata ai cani. Sinceramente ritengo irragionevole questa scelta anche perchè l'illuminazione dell'area è praticamente inutile per la maggior parte della notte. Cosa sarebbe costato mettere un comando temporizzato? Ognuno di noi deve sentirsi responsabile e deve contribuire alla riduzione del fenomeno mettendo in atto semplici norme comportamentali quali ad esempio: spegnere o ridurre la luminosità delle luci non strettamente necessarie, utilizzare luci attivate dal movimento (specialmente all'aperto) schermare le lampade in modo che la luce sia orientata verso il basso, usare luce gialla anzichè bianca o blu. Cerchiamo quindi tutti quanti d'impegnarci un po' di più anche con semplici gesti in apparenza inutili ma che se messi in atto possono fare la differenza, per far sì che di notte possiamo continuare ad ammirare le stelle nel cielo.

Vittorio Marinoni Sez. Astronomia

UnipolSai
ASSICURAZIONI

**AGENZIA GENERALE DI LEGNANO
MORETTO CRISTIANO**

P.zza del Popolo, 24

20025 LEGNANO (MI)

Tel. 0331 593700 - Fax 0331 593707

e-mail: 53911@unipolsai.it



FIORERIA

FABBI

LEGNANO - Corso Magenta - telefono 0331 545869

chiosco cimitero