

## Centro di Micologia in La Palma, Canarie

Rose Marie Dähncke, Camino El Humo 8, 38710 Breña Alta, La Palma, Canarias  
[mycopalma@live.com](mailto:mycopalma@live.com)

38730 Ayuntamiento Villa de Mazo [centrodemicologia@villademazo.es](mailto:centrodemicologia@villademazo.es)

Si tratta di un'informativa sul Centro di Micologia nell'Isola di La Palma per il quale si cerca una gestione professionale.

Quando ho compiuto 90 anni, ho abbandonato il lavoro scientifico sui funghi e ho lasciato tutto il mio materiale micologico di 70 anni di lavoro e di ricerca di funghi in tutta Europa, nella città di Villa de Mazo a La Palma, dove vivo da 38 anni.

Al momento tutto è ben disposto in una tipica casa delle Canarie a Mazo, e tuttavia quest'anno ci sarà un grande progetto universale per il quale il Governo delle Isole Canarie ha già fornito 500.000 €. Accanto alla biblioteca e alle sale di lavoro, ci sarà una grande cucina per corsi di cucina e una sala da pranzo con una splendida vista. La cosa migliore è che, a fianco del ristorante e del bar, sarà costruito un piccolo albergo, in modo che tutti gli appassionati di funghi possano radunarsi la sera e presentare le loro scoperte nei diversi biotopi. Quindi si potranno osservare tipi di funghi provenienti da diverse aree che potranno essere utilizzati per il proprio lavoro, come fotografare, essiccare o fare descrizioni con il fungo fresco.

Questo consentirà anche alle persone disabili di vedere ogni giorno diversi tipi di funghi, anche se non riescono a camminare attraverso i boschi alla loro ricerca.

I gruppi saranno accompagnati in minibus o potrebbero arrivare con un'auto a noleggio. Nel pomeriggio potranno radunarsi per arrostitire carne e funghi alla brace in un apposito barbecue coperto.

Vorrei sottolineare che c'è una garanzia della presenza dei funghi a partire da metà novembre, poiché a La Palma piove sempre alla fine di ottobre o all'inizio di novembre. Nei miei 38 anni di osservazione, non c'è stato un anno in cui i funghi non sono cresciuti. Qui abbiamo più di 1.300 specie, le medesime presenti in Europa, che crescono con pino (*Pinus radiata* e *Pinus canariensis*), con castagno (*Castanea sativa*) e con cisto (*Cistus symphytifolius* e *Cistus monspeliensis*) così come nella lettiera di laurisilva. Nell'app per IPAD del PILZLEXIKON di DÄHNCKE, i funghi dell'isola di La Palma sono incluse circa 2000 specie.

In Germania esiste la possibilità di detrarre dalle imposte i viaggi di studio e il Centro di Micologia di La Palma è pronto a rilasciare un attestato di partecipazione ai tour di ricerca di funghi. Nei boschi di funghi ci sono circa 10 °C e, chi invece cerca sole e calore, puoi andare alle spiagge e fare una nuotata nell'Atlantico per tutto l'inverno.

Per il sensazionale Centro di Micologia, naturalmente abbiamo bisogno di una persona o di una coppia dotata di conoscenza sui funghi e di talento organizzativo, e ho proposto di cercare un esperto di lingua tedesca. Per lo scopo dello studio, verranno principalmente i tedeschi, e le mie note personali sono scritte in tedesco, anche se saranno tradotte anche in spagnolo. Ma tra gli spagnoli, italiani, francesi o inglesi ci sono grandi micologi, e chiunque voglia vivere a La Palma, in questo piccolo angolo di paradiso sulla terra, e vorrebbe prendere in consegna la gestione del Centro di Micologia, può ottenere maggiori informazioni con il Municipio di Villa de Mazo o direttamente con me.

Per quest'anno è previsto festeggiare il 25 novembre 2017 come "Giornata dei funghi" e un'intera settimana, a partire dal 20 novembre 2017. Nei precedenti eventi sono stati esposti 350 taxa diversi.

Successivamente, spiegherò in maggior dettaglio cosa sarà discusso e cosa verrà eseguito nel Centro. Il manager, a proposito, avrà il Centro con tutto il suo materiale liberamente disponibile per azioni come corsi, articoli, ricerca, presentazione di libri ecc. È una struttura unica completamente attrezzata, per realizzare congressi di alto livello e diventare un punto d'incontro internazionale per micologi.

## Capacità e strutture del Centro

Il Centro Micologico, inaugurato nel novembre 2015 presso il Centro Culturale Casa Roja, a Villa de Mazo, è perfettamente funzionante. È aperto dal lunedì al sabato dalle 10 alle 14 e, per casi speciali, previa consultazione. La visita è gratuita.

L'istituto può essere utilizzato da chiunque abbia un interesse per i funghi, che si tratti di cibo, per la coltivazione di funghi commestibili nel proprio giardino o nell'orto o per intrattenersi con la micologia o approfondire la conoscenza dei funghi.

Ci sono 150 libri di micologia in 6 lingue (tedesco, spagnolo, inglese, francese, italiano, olandese) e circa 100 rapporti tecnici di micologi internazionali, tra cui la prima descrizione delle 35 nuove specie per la scienza trovate sull'isola di La Palma.

Il computer è caricato con un grande programma di dati di interesse sui funghi, ecco alcuni esempi:

**Per il raccoglitore di funghi commestibili**, cosa dovresti sapere su trasporto, stoccaggio, preparazione ecc.

- Foto degli 80 funghi commestibili (molti dei quali anche stampati)
- Quali funghi crescono e con quali alberi (anche stampati)
- 25 ricette per una preparazione ottimale
- Informazioni sui funghi medicinali
- I principali funghi velenosi di La Palma, con foto e testo. Oltre a ciò troverete informazioni sulla colorazione della lana e tessuti con i funghi e si possono apprezzare i loro magnifici colori.

Illustrata con molte immagini, si può imparare la coltivazione del fungo commestibile di prima qualità *Stropharia rugosaannulata* e come cresce al meglio su un substrato di resti biologici.

È inoltre possibile vedere una raccolta di cartoline e vecchi francobolli con motivi di funghi, così come fascette di sigari con funghi.

Un elenco molto completo di nomi popolari in spagnolo aiuta il cercatore di funghi che potrebbe avere difficoltà con i nomi latini.

In un piano è possibile vedere i posti migliori sul lato est dell'isola, dove c'è abbastanza umidità a causa del vento del nord. Vengono presentati i 35 biotopi con i loro funghi, con immagini e descrizioni.

**Per lo studio dei funghi** c'è un file, con circa 4000 schede, ognuna con l'immagine del fungo, la data e il luogo del ritrovamento e una descrizione dettagliata delle specie, inclusi odore, gusto, reazioni chimiche, colore naturale delle spore, così come le micro informazioni, come la forma delle spore o altre caratteristiche. Sul retro della scheda si può apprezzare il disegno dei caratteri microscopici.

Si può usufruire di una raccolta di funghi essiccati di La Palma.

C'è a disposizione un microscopio di altissima qualità, con un plotter e un dispositivo fotografico, oltre a un essiccatore di funghi, per ottenere gli essiccata.

È possibile visualizzare circa 4000 immagini fotografiche e leggere le descrizioni di ciascun fungo in tedesco. 3300 di queste foto sono incluse nell'app PILZLEXIKON di DÄHNCKE.

Un manuale didattico mostra agli interessati come introdursi nello studio dei funghi.

Detto questo, si deve notare che questa è un'istituzione con un immenso materiale di studio, che può aiutare tutti gli appassionati di funghi, siano gourmet, seri studiosi o esperti riconosciuti di funghi. I micologi internazionali hanno mostrato interesse per il Centro di Micologia. Il dottor Marco Contu si è congratulato con l'inaugurazione e il famoso micologo tedesco Erhard Ludwig (autore del "Pilzkompedium"), dopo la sua visita e in riconoscimento della perfetta attrezzatura del Centro, ha dipinto un acquerello.

Il consiglio comunale di Villa de Mazo ha grandi progetti nel settore dei funghi. Mazo si trova in una zona climatica molto favorevole per la coltivazione di funghi. La più grande estensione di foresta di funghi dell'intera isola di La Palma si trova nel comune di Villa de Mazo che raggiunge la Cumbre.

I visitatori del Centro sono i benvenuti e hanno il permesso di scattare fotografie dei documenti che più li interessano, ad esempio una mappa dei siti di funghi nelle foreste.

Per l'autunno sono di nuovo programmate escursioni per la ricerca di funghi e in novembre/dicembre, ogni sabato pomeriggio, i funghi possono essere presentati per determinare se sono commestibili.

Si terranno corsi sui funghi per principianti per approfondire l'argomento e/o imparare alcune ricette.

Gli amici dei funghi tedeschi saranno interessati a un viaggio di studio a La Palma, dato che qui sull'isola, la stagione dei funghi inizia a novembre, quando in Europa è finita da tempo. E dove hai l'opportunità di essere in grado di utilizzare uno spazio di lavoro a costo zero con tale materiale di studio?

Se avete bisogno di informazioni sul programma, o organizzare visite di gruppo o orari di lavoro presso il Centro, si può contattare via e-mail [centrodemicologia@villademazo.es](mailto:centrodemicologia@villademazo.es)

In caso di urgenza, sarei personalmente disponibile tramite [mycopalma@live.com](mailto:mycopalma@live.com).

