



Notiziario 36

Giugno 2018

Lavori del mese
pag. 2

Calendario
Lunare
pag. 4

La voce dei
lettori
pag. 5

Detti, Proverbi,
Poesie Romanesche,
E...
pag. 13

La pianta del
mese pag. 9

Fiere e Mostre
pag. 7



Lavori del Mese

Alcune brevi indicazioni per ricordare i lavori principali da fare nel mese di giugno in giardino.

Da questo mese non possiamo dimenticarci di aiutare le nostre piante a vincere la siccità ed il caldo. L'annaffiatura comunque essa venga fatta con annaffiatoi, nebulizzatori per piante, irrigatori, tubo da giardino o impianti di irrigazione deve in ogni caso essere programmata e specialmente nei periodi in cui le temperature sono alte deve essere abbondante, e come tutti sapete, mai data durante le ore calde, l'ideale è la mattina presto.

Nel nostro orto dobbiamo intraprendere una lotta serrata alle infestanti che un po' per l'irrigazione ed un po' per il clima, sembrano crescere a vista d'occhio e continuamente.

Con l'aumento dell'irrigazione dovremmo difenderci anche dalle lumache attratte dalla umidità. Possiamo farlo con prodotti specifici o esche in vendita nei negozi di agricoltura ed in molti vivai.

Ci possiamo consolare raccogliendo le fragole che potremmo gustare fresche o come marmellata, o essiccate per averle anche in periodi dove non potremo raccoglierle.

Un'altra attività di questo mese è la rimozione dei polloni che vanno tolti quando sono teneri e flessibili in modo di fare un taglio netto e più piccolo possibile, ricordatevi che se il ramo tagliato è più largo di due cm. Si consiglia di utilizzare il mastice per coprire il taglio

In giardino ricordiamoci che giugno è il mese ideale per la potatura delle nostre siepi accorciando di 2/3 i nuovi getti.

Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini,13 00149 Roma - C.F. 97538180585

www.ass-agir.it, www.facebook.com/mario.boccardo.1;

e-mail: segreteria: info@ass-agir.it; coordinamento: f.gennari@ass-agir.it;

visite e gite: l.olivieri@ass-agir.it; presidenza: u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904

Questo è anche il mese in cui potremo veramente goderci lo spettacolo delle nostre rose in fiore, finalmente soddisfatti del lavoro eseguito e delle cure che gli abbiamo dedicato. Le piante di rosa in questo mese hanno il loro massimo sviluppo ed i fiori hanno il massimo dei colori e delle sfumature.

Ricordiamoci di potare la lavanda, ci sono piante che senza potatura periscono ed è a questa tipologia di piante che appartiene la lavanda. Ogni anno, tagliare abbondantemente le ultime infiorescenze con delle cesoie in modo che i rami non invecchino precocemente.

Attenzione alla carpocapsa delle mele! La carpocapsa delle mele è un parassita che si trova spesso nel giardino di giugno. L'insidia del parassita consiste nel togliere le sostanze nutritive alle mele durante il suo sviluppo da larva a lepidottero, distruggendo velocemente tutto il frutto. Le femmine depongono le uova sulle mele e non appena le larve fuoriescono, iniziano a cibarsi della polpa del frutto attraverso la buccia. In caso di carpocapsa delle mele, è importante adottare misure preventive.

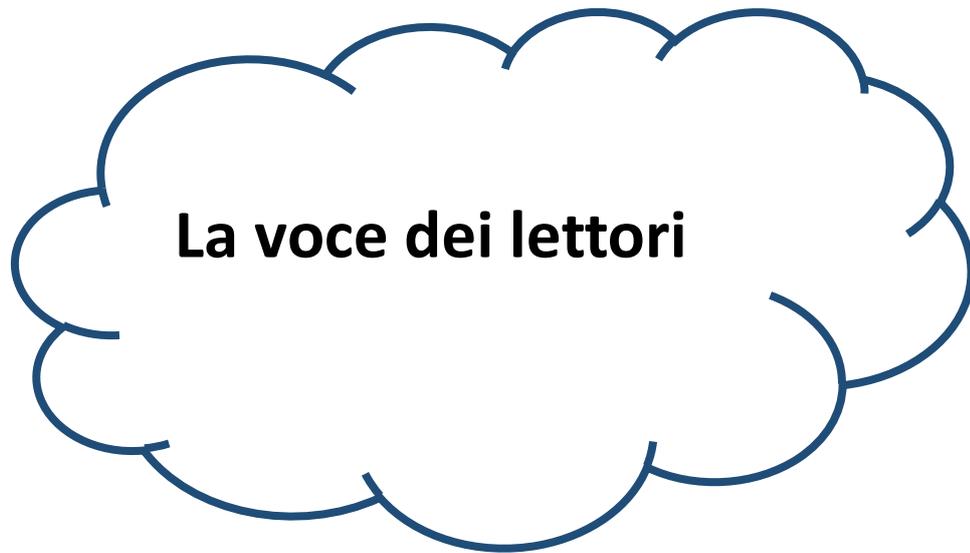
Nel mese di maggio, vi siete ricordati di iniziare ad innaffiare anche le vostre amate piante grasse e le succulente? Spero di sì, ma se non lo avete fatto non vi dovete preoccupare. Potete iniziare da subito con una buona irrigazione ed il seguente controllo che non sussistano ristagni di acqua. L'innaffiatura deve essere abbondante, ma fatta solo quando il terreno si è asciugato completamente. Per cercare di fare un buon lavoro possiamo seguire queste semplici indicazioni: è sempre bene seguire le seguenti indicazioni:

- Bagnare le succulente da basso
- Tra un'annaffiatura e l'altra, aspettare che il terreno sia ben asciutto e che resti tale per almeno un giorno
- Annaffiare soprattutto durante le ore mattutine, due volte al mese aggiungete un poco di concime specifico per piante grasse
- Diminuire le innaffiature delle succulente dal mese di ottobre e smettere completamente durante l'inverno



Calendario lunare di Giugno 2018 Fasi della Luna

Luna piena	29 maggio 2018	16:20:48
Ultimo quarto	6 giugno 2018	20:34:08
Luna nuova	13 giugno 2018	21:45:04
Primo quarto	20 giugno 2018	12:52:34
Luna piena	28 giugno 2018	06:54:35
Ultimo quarto	6 luglio 2018	09:52:49



Ho ricevuto una mail di ringraziamento per la cena della festa dei 10 anni della nostra Associazione, che si è svolta nei giorni passati. La signora M.C.G. ha sottolineato che è rimasta molto soddisfatta per la bella atmosfera che si notava tra i soci, un insieme di persone festanti che rappresentano un raro esempio di unione e familiarità attratti esclusivamente da un interesse comune.

A nome di tutto il Consiglio Direttivo ringrazio la Signora per le parole di apprezzamento che ci ha fatto.

Un poco in ritardo, ma sempre molto gradita, mi è stata inviata da un simpatizzante una poesiola in romanesco per la festa della mamma. Forse la conoscete già, ma riflette l'importanza che ha la mamma per tutti noi.

Ciao Màm...

*Come stai mà?
E' na domanda che me faccio spesso...
non lo so come stai dellà...
ma quanto vorrei che fossi qui adesso...*

*Sai da quanno manchi tutto è cambiato,
Mò lo so che eri tu a tenè tutto ordinato...
Io ce provo a fa quello che è mejo
Ma ce 'ndovino poche vorte... so più quelle che sbajo!*

*Mò però vojo sapè quello che fai
Se durante le giornate me pensi mai...
Ma lo so bene che persona sei
pure dellà starai a risolve guai!*

*A me invece la vita dimo che va bene...
Pure se stò periodo so parecchie le pene...
Ma io c'ho un ricordo che me sostiene
De come solo tu me sapevi volè bene!*

*Sei stata la mejo madre che avessi potuto avè
E io me auguro solo de diventà come te!*

*Mò però te saluto... almeno pe stasera,
così chiudo l'occhi e te vengo a trovà...
domani poi passerà na giornata intera...
Ma aspetterò la notte pe venite a riabbraccià!*



Vitorchiano (Viterbo)

manifestazione floro-vivaistica in omaggio al "peperino", la pietra locale
Tutto il centro storico
1-2-3 giugno 2018

PEPERINO IN FIORE

info: La Pagina Facebook

SPELLO

due chilometri e mezzo di quadri di arte sacra composti interamente da petali di fiori, oltre ad una mostra-mercato floro-vivaistica nei giardini pubblici.
nelle strade del centro
3 giugno 2018

INFIORATA E SPELLO IN FIORE

info: www.infioratespello.it

NEMI (Roma)

Descrizione: nel cuore del Parco Regionale Suburbano dei Castelli Romani una delle più antiche e prestigiose feste popolari dedicata ad uno dei frutti più golosi e profumati: sfilata delle "fragolare" in costume e assaggio dalla gigantesca coppa di frago

Ogni anno dal 1922, la prima domenica di giugno si festeggia la sagra dedicata al dolce vanto di Nemi: le fragole e le fragoline di bosco. Durante la festa il paese viene addobbato con composizioni di fiori, costruite dalle sapienti mani dei fiorai nemesi, vengono distribuite fragole per le vie del borgo, vengono presentate rievocazioni storiche, danze e balli tipici del folklore paesano. le.

centro storico
3 giugno 2018

SAGRA DELLE FRAGOLE E MOSTRA DEI FIORI

info: www.nemi.rm.gov.it

Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini,13 00149 Roma - C.F. 97538180585

www.ass-agir.it, www.facebook.com/mario.boccardo.1;

e-mail: segreteria: info@ass-agir.it; coordinamento: f.gennari@ass-agir.it;

visite e gite: l.olivieri@ass-agir.it; presidenza: u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904

Spello (PG)**I GIORNI DELLE ROSE**

una tre giorni dedicata alla regina dei fiori con conferenze, concerti, laboratori, corsi di coltivazione delle rose e una mostra mercato della rosa nell'artigianato, nella moda, nelle arti. Nazione ospite sarà l'Irlanda.

Villa Fidelia

8-9-10 giugno

info: www.igiornidellerose.it

ISCHIA (Napoli)**MUSICA AI GIARDINI LA MORTELLA**

il Giardino creato da Susana e Sir William Walton con i suoi due ettari ricchi di piante esotiche fa da scenario ideale ai concerti di ensemble e orchestre giovanili

Ischia, Giardini La Mortella (comune di Forio, vicino alla Spiaggia di San Francesco in località Zaro)

dal 21 giugno al 26 luglio 2018

info: www.lamortella.org

Castelnuovo di Assisi**FESTA DELLA LAVANDA
EVENTO IN VIVAIO**

Descrizione: al Vivaio Il Lavandeto di Assisi mostra-mercato di piante di lavanda, prodotti inerenti al giardinaggio ed artigianali umbri, visite guidate ai giardini, distillazione della lavanda, corsi, e cena a tema e tanto altro

via dei Laghetti 15

23-24 / 30 giugno 2018

info: www.illavandeto.com

BOLSENA (Viterbo)**FESTA DELLE ORTENSIE DI BOLSENA**

il pittoresco borgo in riva al lago ha dedicato il verde pubblico e privato a questo splendido fiore.

corso Cavour, piazza San Rocco, piazza Matteotti

15, 16, 17 giugno 2018

info: www.comunebolsena.it

Grottammare (AP)**CACTUS AL MARE**

sesta edizione di un'originale mostra-mercato di ambientazione spiccatamente balneare

piazza Kursaal

24-25-26 giugno 2018

info: www.comune.grottammare.ap.it

LA PIANTA DEL MESE

In un testo medico del XVII secolo per la prima volta viene descritto l'utilizzo di questa pianta, ma certamente questa era già conosciuta dalle popolazioni dell'Islanda e della Lapponia che lo utilizzavano come alimento.

La CETRARIA ISLANDICA ovvero il LICHENE D'ISLANDA ovvero il LICHENE ISLANDICO



Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini,13 00149 Roma - C.F. 97538180585

www.ass-agir.it, www.facebook.com/mario.boccardo.1;

e-mail: segreteria: info@ass-agir.it; coordinamento: f.gennari@ass-agir.it;

visite e gite: l.olivieri@ass-agir.it; presidenza: u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904

Fa parte della famiglia delle Parmeliaceae, cresce in prevalenza sui tronchi degli alberi e nei terreni montuosi.

Leggo su internet questa descrizione che mi sembra molto esplicativa :

“ La natura dualistica del lichene fu scoperta nel 1867 dallo studioso svizzero Simon Schwendener e venne indicata, con un termine coniato appositamente, simbiosi.

I licheni rappresentano davvero un caso singolare nel mondo dei viventi. Anche se possono, a prima vista, assomigliare a dei muschi, non hanno nulla a che fare né con i muschi, né con altri gruppi vegetali. Il Lichene non è un individuo o un essere vivente che può appartenere ad una determinata specie; è una convivenza stretta e stabile fra due specie diverse: è una simbiosi. Per sopravvivere questo sodalizio ha bisogno praticamente solo di luce e di umidità. I licheni non sono quindi individui singoli, ma il risultato dell'unione tra due organismi molto diversi tra loro, un fungo e un'alga microscopica. Il prodotto, vale a dire il Lichene, è molto diverso sia per l'aspetto esteriore sia per il funzionamento ed è oggetto di studio di una disciplina botanica detta appunto Lichenologia.

L'uomo deve molto agli umili licheni: da millenni sono in grado di fornire sostanze coloranti e un'infinità di prodotti utili: dal tornasole ai fissatori per i profumi, ai farmaci fra cui tonici, emollienti e persino antibiotici. Costituiscono un ottimo cibo per gli animali delle zone fredde: renne, alci e caribú vanno ghiotti dei talli formati da associazioni vegetali (Lichene delle renne), licheni molto diffusi in certi paesi nordici. Il tallo è il corpo vegetativo di alghe, funghi e licheni. L'intero corpo del lichene, considerato nel suo insieme, si definisce tallo.

La sopravvivenza delle renne in Finlandia è legata allo stato di salute della foresta: durante il freddo inverno finlandese, le renne si nutrono, infatti, soltanto dei licheni che crescono sugli alberi più vecchi. Sulle nostre montagne camosci e stambecchi integrano la loro dieta con i licheni”

Sono organismi antichissimi che hanno avuto una evoluzione nel corso dei secoli indipendente da tutti gli altri organismi compresi i funghi e le alghe.

Il lichene islandico, come tutti i licheni ha una crescita lentissima, pensate che un lichene abbastanza comune, che cresce e possiamo trovarlo e vederlo sulle rocce



(*Rhizocarpon Geographicum*), impiega un secolo per crescere di 3,5/4 millimetri.

Interessante è conoscere le principali funzioni dei due organismi: il fungo estrae dal suolo e dalla atmosfera acqua e sali minerali, mentre l'alga essendo capace di utilizzare la fotosintesi, è in grado di produrre zuccheri e molecole complesse. Anche grazie a questa associazione i licheni sono resistenti a quasi tutte le condizioni ambientali comprese quelle estreme, difatti i licheni sono presenti sia in aridi deserti che nelle gelide terre antartiche.

Un'altra caratteristica di questi organismi è l'estrema sensibilità all'inquinamento atmosferico difatti non riescono a sopravvivere ove è presente, non avendo alcun meccanismo naturale di eliminazione delle tossine.

Il Lichene islandico viene usato in fitoterapia: uso interno per le sue proprietà emollienti, antibiotiche, immunostimolante e lassative (mucose infiammate, tosse, dispepsia, vomito, nausea e della disappetenza) mentre per uso esterno ha proprietà cicatrizzanti e antisettiche (per ferite, ustioni ed ulcere), dermopurificanti e deodoranti.

Il Lichene islandico è un medicamento sicuro e potentissimo per curare le infiammazioni dell'apparato respiratorio in particolare la tosse secca , ma può causare iperacidità gastrica. E a dosaggi elevati può avere effetti lassativi.

Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini,13 00149 Roma - C.F. 97538180585

www.ass-agir.it, www.facebook.com/mario.boccardo.1;

e-mail: segreteria: info@ass-agir.it; coordinamento: f.gennari@ass-agir.it;

visite e gite: l.olivieri@ass-agir.it; presidenza: u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904

Ho trovato su un giornale una ricetta con il lichene islandico. Ve la ripropongo così come l'ho letta, senza commenti non avendola provata e assaggiata...

30-40 grammi di licheni islandesi (*Cetraria islandica*);

2 litri di latte intero;

50 grammi di zucchero;

Un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

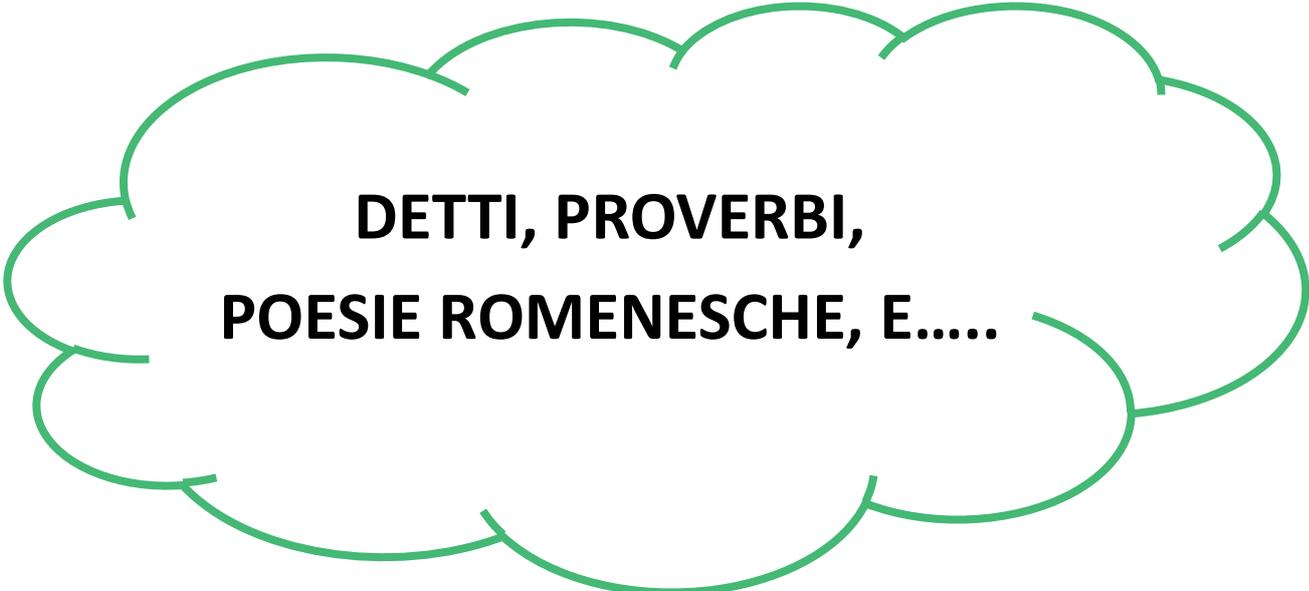
Pulire accuratamente i licheni con acqua fredda (eliminando tutto il muschio e la terra rimasti) e tagliarli.

Portare ad ebollizione il latte e aggiungervi i licheni.

Cucinare per 2-3 minuti.

Aggiungere sale e zucchero e servire con del pane.

Se qualcuno di Voi ha voglia di assaggiarla e prepararla, mi farebbe piacere avere un giudizio su questa ricetta.



DETTI, PROVERBI, POESIE ROMENESCHE, E.....

Molti mi hanno chiesto di pubblicare la poesia che il nostro grande Gianni Perelli ha composto in romanesco, per la festa dei dieci anni dell'Associazione.

Penso che tutti conoscano Gianni, che, oltre ad essere una persona straordinaria, e' stato l'ideatore e il fondatore, insieme a Mario Boccadoro, della Associazione proprio dieci anni fa'.

Primo Presidente dell'AGIR, oggi oltre ad esserne l'Economo, e' uno stimolatore, un consigliere, ed un trascinateur per tutte le attivita' dell'Associazione, dando sempre una mano e aiutando con i suoi preziosi consigli chiunque ne abbia bisogno.

Purtroppo a causa di una serie di problemi la poesia sarò pubblicata nei prossimi notiziari, in sostituzione di questa Vi racconto due piccole storie di Roma

La misteriosa Chiesa di San Giovanni Decollato

Nei pressi del foro Boario vicino la Bocca della Verità, nel XV secolo venne edificata, dalla Confraternita della Misericordia di San Giovanni Decollato, l'omonima Chiesa proprio sui resti dell'antico luogo di culto di Santa Maria de Favea.

Oggi questo piccolo edificio viene aperto al pubblico una volta l'anno il 24 giugno per la ricorrenza della festa del Battista.

Nell'interno della Chiesa è presente un museo molto ricco di testimonianze raccolte nel corso dei secoli dai membri della Confraternita che era dedita alla cura delle anime dei condannati a morte. Il giorno della esecuzione i Confratelli uscivano dalla Chiesa avvolti in un mantello nero e si dirigevano nel carcere di Tor di Nona o a quello di Corte Savella, da dove accompagnavano il condannato fino al patibolo nell'ultimo viaggio prima della esecuzione.

Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini,13 00149 Roma - C.F. 97538180585

www.ass-agir.it, www.facebook.com/mario.boccadoro.1;

e-mail: segreteria: info@ass-agir.it; coordinamento: f.gennari@ass-agir.it;

visite e gite: l.olivieri@ass-agir.it; presidenza: u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904

Il loro cammino era accompagnato da una campanella che annunciava la prossima decapitazione.

I morti venivano sepolti senza la testa. Tutte queste teste venivano bruciate il 24 giugno per festeggiare San Giovanni Battista anche lui morto decapitato.

Il luogo della sepoltura era il chiostro della Confraternita dove ancora oggi possiamo vedere le fosse comuni dei condannati a morte. Fosse coperte con delle lastre di marmo su cui era incisa la frase "Domine cum veneris iudicare, noli me condemnare" , Signore quando verrai per giudicare , non mi condannare.

La casa degli spiriti in via del Governo Vecchio 57

Si racconta che nella bellissima via del Governo Vecchio situata nel centro storico di Roma esiste la casa degli spiriti più infestata della città.

Fate attenzione proprio al numero civico 57. In quella abitazione l'11 maggio del 1861 iniziarono fatti strani che furono attribuiti a fenomeni paranormali e alla presenza di spiriti. Mobili che si spostavano , piatti che cadevano in mille frantumi, sedie che si ribaltavano, persino materassi che si arrotolavano, rumore di passi, lamenti etc..

I proprietari si rivolsero ai funzionari pubblici e venne incaricato della faccenda il funzionario E. Tromba, il quale chiese al Vescovo l'intervento di un prete esorcista. Questi provò tutte le preghiere e tutte le sue conoscenze esorcistiche senza riuscire a scacciarli. neanche utilizzando la zaffetica una sostanza a base di zolfo utilizzata proprio come arma definitiva contro spiriti e demoni, anche questo tentativo però non ebbe alcun risultato.

A questo punto i proprietari spaventati lasciarono l'abitazione e fecero murare tutte le porte e finestre della casa. Il Papato dichiarò maledetta quella abitazione e nessuno fino ad oggi è entrato nel palazzo, ad eccezione di un pompiere chiamato da un cittadino il cui gatto si era intrufolato nel palazzo e non riusciva ad uscire.

Dopo la liberazione dell'animale il pompiere raccontò che all'interno era tutto in ordine, ma c'era un fortissimo odore di zolfo.

ARRIVEDERCI A Luglio e Agosto 2018

Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini,13 00149 Roma - C.F. 97538180585

www.ass-agir.it, www.facebook.com/mario.boccardo.1;

e-mail: segreteria: info@ass-agir.it; coordinamento: f.gennari@ass-agir.it;

visite e gite: l.olivieri@ass-agir.it; presidenza: u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904