



Sezione di Verona



# La baita de Lugagnan

Anno 15 - Numero 03

Notiziario Mensile - Marzo 2026

## LUGAGNANO, UN NOME ANTICO CHE ATTRAVERSA L'EUROPA

**Dalla Campanea veronese ai Pirenei francesi: storia e origine di un toponimo raro**

Il nome Lugagnano non è così diffuso come si potrebbe pensare. Anzi, è piuttosto raro. In Italia compare solo in pochi luoghi: Lugagnano di Sona, nel Veronese, Cassinetta di Lugagnano, lungo il Naviglio Grande nel Milanese, e Lugagnano Val d'Arda, nel Piacentino.

Curiosamente, una forma quasi identica esiste anche oltre i confini italiani: Lugagnan, nei Pirenei francesi. Quando un toponimo poco comune compare in territori diversi e lontani tra loro, la spiegazione più probabile non è necessariamente una migrazione di popolazioni da un luogo all'altro. Più spesso si tratta invece di una stessa origine linguistica, legata al modo in cui i Romani denominavano i terreni e le proprietà agricole.

**Il modello romano dei nomi di luogo**

Molti toponimi dell'Italia settentrionale derivano da quello che gli studiosi chiamano toponomastica prediale. In epoca romana era infatti molto diffuso attribuire ai fondi agricoli il nome del proprietario, aggiungendo il suffisso latino -anum, che indicava appunto il "territorio appartenente a". Secondo questa interpretazione, Lugagnano deriverebbe dal nome personale latino Lucanius, da cui Lucanianus, cioè "il fondo o il territorio di Lucanius".

Con il passare dei secoli e con l'evoluzione delle lingue locali, la pronuncia si è progressivamente trasformata fino alla forma attuale Lugagnano, attraverso cambiamenti fonetici abbastanza comuni nei dialetti dell'Italia settentrionale.



**Il prossimo numero sarà disponibile, presso la Baita di Lugagnano a partire dal 16 Marzo 2026, online sui nostri canali social. Vi invitiamo a ritirarlo e diffonderlo, grazie.**

## Il caso di Lugagnano di Sona

Tra i diversi luoghi che portano questo nome, Lugagnano di Sona possiede una documentazione storica particolarmente interessante.

Secondo gli studi raccolti nel libro "Fregole di Storia" e nel "Quaderno toponomastico del Comune di Sona", il nome compare già in un documento dell'anno 844, nel testamento dell'arcidiacono veronese Pacifico. In quel testo si citano alcune terre: "in Lucaniano, in Campanea veronese, asionense" cioè "a Lugagnano nella Campagna veronese, dalla parte di Sona".

La citazione colloca il territorio all'interno della cosiddetta Campanea veronese, una vasta area agricola che per secoli costituì uno spazio di pianura legato alla città di Verona e utilizzato anche come bene comune, soprattutto per pascoli e attività rurali.

Un'altra testimonianza significativa compare nel 1178, quando il podestà di Verona fece eseguire una ricognizione dei confini della Campanea. In quell'occasione un documento cita il limite che arrivava: "usque ad callem et fossam Lugagnani" cioè "fino alla strada e alla fossa di Lugagnano" (la fossa era probabilmente via De Amicis, in zona Beccarie). Questo riferimento dimostra che il toponimo era ormai consolidato e che il luogo aveva già un'identità precisa all'interno del territorio veronese.

### Gli altri Lugagnano italiani

Il confronto con gli altri due Lugagnano italiani conferma che il nome appartiene probabilmente alla stessa famiglia di toponimi di origine latina.

Nel milanese, Cassinetta di Lugagnano nasce storicamente dall'unione di due nuclei abitati e il nome Lugagnano viene generalmente interpretato come derivazione dal latino Lucanianus.

Nel Piacentino, invece, Lugagnano Val d'Arda compare già in documenti dell'IX secolo con forme molto vicine alla radice latina, come Lucaniano. Proprio con questo paese esiste anche un legame particolare: negli anni si è sviluppata una forma di amicizia e di gemellaggio tra gli Alpini di Lugagnano Val d'Arda e quelli di Lugagnano di Sona, un rapporto che testimonia come due comunità lontane possano sentirsi unite anche da un nome condiviso.

### Un Lugagnano anche nei Pirenei

Il caso forse più curioso si trova in Francia. Nei Pirenei esiste infatti il paese di Lugagnan, dove il suffisso latino -anum si è trasformato nella forma locale -an, tipica delle lingue dell'area occitana.

Anche qui il significato originario sarebbe lo stesso: "il territorio appartenente a Lucanius".

Proprio questo paese è stato visitato in passato dal nostro gruppo Alpini e da quello di Lugagnano Val d'Arda, alcune fotografie di quella visita sono ancora oggi conservate e visibili all'interno della Baita, come testimonianza curiosa di un nome che unisce territori lontani.

### Un nome millenario

La presenza di questo toponimo in luoghi diversi d'Europa dimostra quanto i nomi dei paesi possano custodire tracce di storia molto antiche.

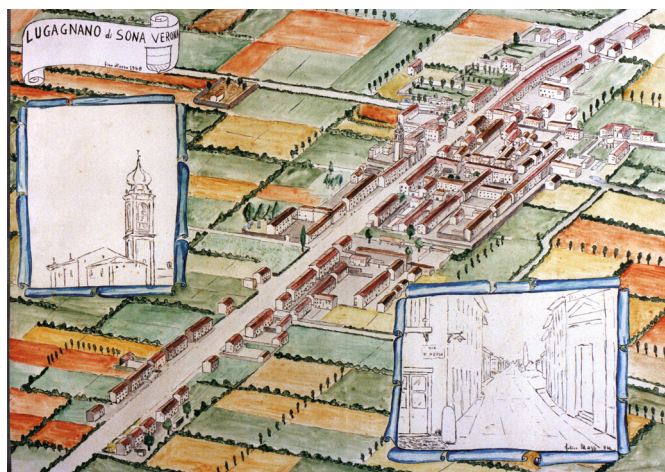
Nel caso di Lugagnano di Sona, le fonti medievali

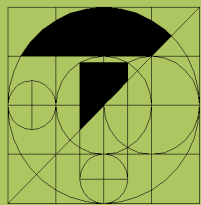


dimostrano che il nome era già in uso più di mille anni fa, quando il territorio faceva parte della Campanea veronese e dell'organizzazione agricola che ruotava attorno alla città di Verona.

Un nome antico, quindi, che attraversa i secoli e che oggi identifica un paese cresciuto e trasformato nel tempo, ma che conserva ancora, nel suo stesso nome, un frammento della storia più lontana del territorio.

**Gianluigi Mazzi**





# GRUPPO MICOLOGICO E AMBIENTALE LUGAGNANO

Via Caduti del Lavoro, 4 Lugagnano (Vr)



Quest'anno il Micologo, analizzati gli argomenti a tema micologico trattati dai Relatori, intende rimarcare quanto espresso da essi nelle serate a loro riservate, per far sì che anche i Soci meno esperti e i Soci che per impegni vari non fossero stati presenti alla lezione sviluppata quella sera, apprendano le principali nozioni inerenti al riconoscimento di alcune specie di funghi del genere AMANITA.

Data la complessità di quanto staremo per specificare, riteniamo opportuno dividere in due parti il discorso che faremo.

Tema sviluppato da Daniele Sartori mercoledì 25 febbraio scorso: "Habitat, periodo di crescita, caratteri morfologici ed organolettici per la determinazione del genere AMANITA; commestibilità e tossicità".

## L'ANGOLO DEL MICOLOGO

*Parte prima. (la parte seconda sarà pubblicata nel "La Baita de Lugagnan" del mese di maggio)*

### 1) Riconoscimento del genere AMANITA (funghi con gambo e cappello e imenio a lamelle):

#### Caratteristiche morfologiche principali:

- **funghi eterogenei** (le lamelle sono distanti dal gambo il quale si stacca di netto facilmente dal cappello);
- **colore delle spore:** bianche (leucosporei);
- **ornamentazioni del gambo:** volva sempre presente (residuo del velo generale che può essere sacciforme cioè forma di sacco, allora la base del gambo è bulbosa, o dissociata in cercini alla base del gambo, o dissociata in perle lungo il gambo oppure ancora, inguainante il gambo; l'anello può essere presente oppure non esserci (nel gruppo delle cosiddette 'vaginate' che un tempo erano chiamate amanitopsis queste amanite, appunto perché senza anello).
- **ornamentazioni del cappello:** il cappello ha sempre la cuticola facilmente staccabile dalla carne; sul cappello vi possono essere resti del velo generale (volva) sottoforma di lembi o di verruche. Il cappello può essere 'striato' al bordo oppure liscio.
- **La carne:** quasi sempre bianca, a volte gialla sotto la cuticola del cappello, a volte può virare al rosso vinoso in corrispondenza di fratture del fungo o nei punti rosicchiati dagli animali.

Riassumendo: il fungo con gambo e cappello, eterogeneo, leucosporeo, con carne quasi sempre bianca o appena giallina sotto la cuticola del cappello o rossastra nei punti fratturati, sempre con volva alla base del gambo come sopra descritto, con anello o senza l'anello ma con il cappello striato, è sicuramente una AMANITA

Un altro fungo con volva alla base e con gambo senza anello è la *Volvariella gloiocefala*, che però, diversamente dalle Amaniti è un rodosporeo (sporata rosa) e non ha il cappello striato (cresce in autunno nei campi) non commestibile per l'esiguità della sua carne. Oltre a quest'ultimo, un altro che ha volva circonscisa e anello, con verruche bianche e fiocose sopra alla cuticola del cappello che è di color bruno giallastro, bruno oca, chiaro al margine, assomiglia all'AMANITA rubescens ed è l'AMANITA panterina, fungo tossico.

Tralasciando la descrizione delle numerosissime specie di Amanite tossiche, alle quali i raccoglitori non prestano la minima attenzione, in questo articolo tratteremo solo le AMANITI commestibili dopo cottura (che a giudizio di chi scrive sono due: quelle con volva e anello sul gambo) e tutte quelle con gambo senza anello e con il cappello striato al bordo che devono essere consumate ben cotte.; le cosiddette "Amanitopsis" di una volta con particolare attenzione alle Amaniti velenose e potenzialmente mortali, che invece, sempre a giudizio del sottoscritto, sono tre.

#### AMANITA CAESAREA:

**Amanita caesarea, cosiddetto ovolo, commestibile e buono (anche crudo in piccole quantità).**

Potrebbe essere confusa con Amanita muscaria (Tossica).

Le principali differenze tra AMANITA CAESAREA (commestibile) e l'AMANITA MUSCARIA (tossica), sono:

- la carne dell'*Amanita muscaria* è sempre bianca in tutte le sue parti, quella della *Caesarea*, sotto la cuticola la carne è gialla;
- la volva è dissociata in cercini in *Amanita muscaria*, mentre è ampia e sacciforme in *Amanita caesarea*;
- L'*Amanita muscaria* è con verruche bianche sul cappello; l'*Amanita caesarea* al massimo può avere sul cappello qualche lembo di velo primordiale.



nella foto: Amanita caesarea

#### AMANITA RUBESCENS:

**Amanita rubescens commestibile e buono (dopo cottura).**

- cappello: 6 - 15 cm inizialmente sferico, poi convesso, con cuticola di colore da crema a più o meno rossastro, bruno-incarnato, bruno-rosato, bruno-rossastro a bruno-vinoso; la cuticola è cosparsa da verruche grigiastre, grigio-brunastre (quasi concolori al colore della cuticola).
- carne: bianca, il fungo presenta sempre qualche parte di colore rossastra sia nelle lamelle, sia nel gambo o nelle zone rosicchiate da animali; caratteristica questa assente in tutte le altre amaniti che hanno la carne bianca che non vira mai.
- Gambo: cilindrico, svasato all'apice e ingrossato alla base con bulbo sferico-ovoidale, napiforme, pieno

poi midolloso, irregolarmente fioccoso, bianco sopra all'anello, più o meno concolore al cappello sotto. Anello ampio e membranoso, bianco superiormente, concolore al gambo nella pagina inferiore.

- Volva: friabile, dissociata in perline ed in fili fioccosi lungo il gambo.

- Habitat : ubiquitario dalla fine della primavera all'autunno inoltrato, nei boschi di latifolia sotto castagni e querce e nei boschi di conifera sotto Abete rosso e sotto Pino.

Nella foto: *Amanita rubescens*



### AMANITI del gruppo delle VAGINATE

(senza anello e con bordo del cappello striato). Tutte commestibili dopo adeguata cottura.

Ve ne sono di diverse specie e con vari colori del cappello, es.: arancio = *Amanita crocea*, una delle più buone, *Amanita sub membranacea*, di colore grigiastro, grigio-bruno, grigio-olivastro, *Amanita magnivolvata*, l'unica con la volva larga e non inguainante il gambo che è biancastro; *Amanita argentea*, colore grigiastro del cappello.

A parte il colore del cappello, sono tutte molto simili come portamento e quasi sempre hanno volva inguainante.

Tutti i funghi con gambo e cappello, eterogenei, leucosporei, con volva inguainante, con diversi colori del cappello, con gambo senza anello, con cappello striato al bordo, appartengono al gruppo delle VAGINATE, un tempo chiamati "Amanitopsis" queste amaniti, sono commestibili (e abbastanza buoni) dopo adeguata cottura.



*Amanita crocea*



*Amanita submembranacea*

## CURIOSITA':

### L'AMBRA – GEMMA PREZIOSA E RICCA DI MISTERO

#### Ma da dove arriva?

Vuoi vedere che ancora una volta dobbiamo ringraziare i nostri amici Alberi?

L'Ambra è una resina, fossile prodotta da antiche conifere che nel corso di milioni di anni si è indurita e trasformata attraverso processi chimico-fisici; non è un minerale vero e proprio, ma un organico fossile.

#### Come si è trasformata?

Alberi preistorici si sono difesi da ferite, attacchi di insetti ed infezioni, producendo resina. La resina cadendo al suolo, è stata successivamente ricoperta da strati di sabbia, limo e argilla e con il tempo (milioni di anni) la pressione e la temperatura hanno trasformato la resina in Ambra. In molti pezzi di Ambra sono rimasti intrappolati insetti, foglie e cortecce, riportando fino a noi molte testimonianze della flora e della fauna antiche, riferite alle zone di provenienza dell'ambra stessa. I maggiori giacimenti si trovano nell'Area Baltica, nella Repubblica Domenicana, in Mianmar (ex Birmania), in Messico e in piccole quantità anche in Italia nelle regioni Veneto ed Emilia-Romagna.

Le zone in cui si rinviene l'Ambra oggi, milioni di anni

fa erano fittamente boschive; il clima era caldo-umido, c'erano foreste paludose, la vegetazione cresceva in modo enorme e continuo. Quando queste piante morivano, cadevano in ambienti poveri di ossigeno (paludi) e non si decomponivano completamente, esse venivano sepolte da eventi naturali e nel trascorrere del tempo subivano trasformazioni. Tali piante, una volta sepolte, qualora rimaste in ambienti umidi e compressi, diventavano carbone; quelle che invece per altri processi divenivano mineralizzate, contribuiscono alla formazione di foreste fossili pietrificate. Gli alberi che in vita producevano grandi quantità di resina con il passare del tempo (milioni di anni) questa diventava Ambra.

L'Ambra era molto preziosa anche nell'antichità; esisteva una vera e propria 'via dell'ambra'; una rete commerciale che legava il Mar Baltico al Mar Mediterraneo già all'epopea romana. Nell'antichità l'Ambra era molto apprezzata in quanto le venivano attribuiti poteri magici e curativi e fin da allora era molto usata in gioielleria. Attualmente la valutazione dell'ambra è simile a quella dell'oro! Uno splendido regalo delle antiche foreste di conifere.

