

“Torneremo a spuntare”



Newsletter

Aprile 2020

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



Se avete foto che volete vedere pubblicate fatele pervenire alla segreteria dell'associazione o all'indirizzo mail amf.carlo.oriani@gmail.com entro il 20 di ogni mese.

La specie del mese

Infundibulicybe gibba

(Pers. : Fr.) Harmaj



Nome comune: imbutino

Cappello: convesso con margine involuto, a volte umbonato poi imbutiforme. Il margine è ondulato; la cuticola è liscia, feltrata, di colore beige, in varie tonalità chiare e scure ma MAI bianco.

Imenoforo: Lamelle molto decorrenti, bianche, fitte e strette. Si presenta in genere con numerose lamellule.

Gambo: cilindrico, appena ingrossato alla base, dove si nota una zona biancastra feltrata. Il colore è più chiaro di quello del cappello.

Carne: Bianca, elastica, tenace, fibrosa nel gambo. Sapore gradevole e odore di mandorle amare.

Habitat: Specie molto comune e diffusa: cresce dalla tarda primavera all'autunno in gruppi numerosi, spesso molto ravvicinati, quasi cespitoso sul terreno, tra i residui vegetali, nei boschi di conifere e latifoglie, nelle radure e lungo i sentieri.

Commestibilità e tossicità: Si tratta di un buon commestibile ma è meglio utilizzare solo i cappelli.

“Piccola delicatezza”



“Voglia di fiorire”



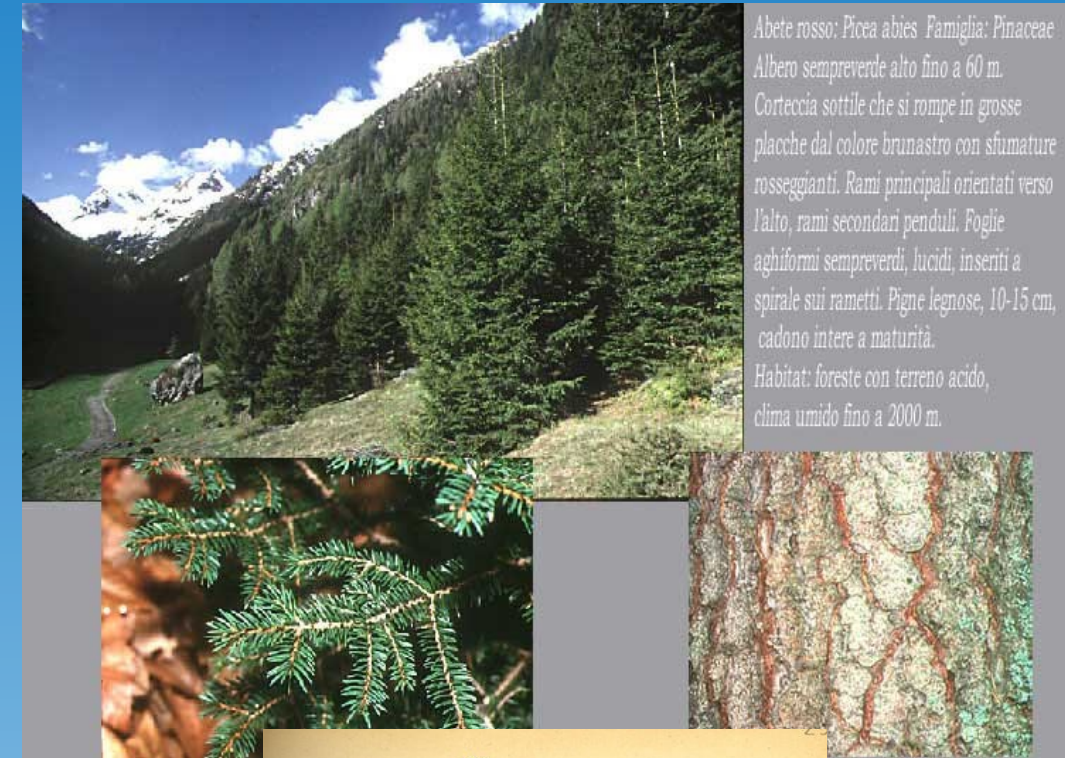
“Cappellini rosa”



L'angolo della natura

Picea abies

(L.) H. Karst.



Abete rosso: *Picea abies* Famiglia: Pinaceae
Albero sempreverde alto fino a 60 m.
Corteccia sottile che si rompe in grosse
placche dal colore brunoastro con sfumature
rosseggianti. Rami principali orientati verso
l'alto, rami secondari penduli. Foglie
agniformi sempreverdi, lucidi, inseriti a
spirale sui rametti. Pigne legnose, 10-15 cm,
cadono intere a maturità.
Habitat: foreste con terreno acido,
clima umido fino a 2000 m.



AVVISI

Anatra con imbutini. (*Clitocybe gibba*)

Ingredienti:

300gr di imbutini, 1 anatra, 150gr di cipolline, 2 pomodori maturi e sodi, 1 foglia di alloro, olio extravergine di oliva, 1 rametto di rosmarino, farina, sale e pepe.

Pulite, fiammeggiate e tagliate a pezzi l'anatra, passate i pezzi nella farina quindi rosolateli in un tegame con un po' d'olio. Unite i pomodori (pelati e privati dei semi) grossolanamente tritati, l'alloro, salate e versate qualche mestolo di brodo o acqua salata caldi.

Proseguite la cottura a tegame coperto, mantenendo mescolato e unendo ancora brodo o acqua se fosse necessario. Dopo circa un'ora e mezza aggiungete i funghi puliti e tagliati a pezzi e le cipolline a spicchi, un trito di aghi di rosmarino, patate e fate cuocere per un'altra mezz'ora. Servite accompagnando con fette di polenta abbrustolite.

Auguri di Buona Pasqua



Minicorso

di

micologia divulgativa

Potete seguire le videolezioni e mettervi alla prova con i mico-quiz direttamente sul nostro sito www.amf.it

