

“Bianca serenità”



# Newsletter

Gennaio - Febbraio 2020

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



# La specie del mese

## Trametes versicolor

(L.) Lloyd



Fungo annuale, molto comune, ubiquitario, con crescita su legno guasto di latifoglie (raramente su conifere). Mensole assai sottili (fino a 3-4 mm) coriacee ed elastiche; pori piccoli, regolari, rotondi o rotondo-angolosi; superficie sterile vellutata, con zonature molto marcate, dai colori diversissimi (dal grigio al bruno, dal marrone all'ocra, al rossiccio, al crema e anche al blu); orlo sottile, ondulato, in genere più chiaro; superficie poroide biancastra o crema-ocra

“Un sicuro rifugio”



“Fresca luce”



“Ma guarda un po’ chi c’è...”



“Ci siamo anche noi!”



## L'angolo della natura

### *Pyracantha coccinea*

M. Roem.



Descrizione: Arbusto sempreverde, ramificato, folto e spinoso, con corteccia dapprima giallastra e poi bruna.

I rami sono contorti, irregolari, pubescenti da giovani, generalmente spinoscenti all'apice. Raggiunge abbastanza rapidamente i 2-3 m d'altezza.

Foglie con breve picciolo, a lamina oblanceolata, leggermente coriacea, glabra, la pagina superiore lucida e di colore verde scuro, la pagina inferiore verde pallido, margine dentellato verso l'apice. Le foglie sono persistenti in inverno, cadono al momento dell'emissione delle nuove foglie in primavera.

Fiori in numerosi e densi corimbi terminali, calice con tubo pubescente e sepal brevi, petali bianchi, ottusi.

Frutti rimangono sulla pianta tutto l'inverno, sono riuniti in grappoli formati da piccoli pomi sferici di 5-8 mm, di colore rosso-arancione, polposi, che racchiudono 5 semi.

Etimologia: Il nome generico dal greco "pyros"= fuoco e "acanthos"= spinoso, in relazione al colore dei frutti rosso fuoco (uno dei nomi popolari è "roveto ardente") e alla spinoscenta dei rami. L'epiteto specifico, in latino significa "di color scarlato" rimarca il colore delle bacche.

Proprietà ed utilizzi: è una specie largamente coltivata per le sue caratteristiche ornamentali. Di grande effetto decorativo, con esuberanti fioriture e vistose infruttescenze, che ornano la pianta anche in pieno inverno. È specie utilizzata per costituire siepi impenetrabili, ma anche per il rinverdimento ed il consolidamento di scarpate stradali.

I merli i tordi ma, anche i pappagalli, sono ghiotti dei suoi frutti, mentre i suoi fiori profumati sono adorati dalle farfalle e dalle api.



## FUNGORICETTA

### Pleurotus ostreatus in conchiglia

4 funghi interi (Pleurotus ostreatus) e 150gr di funghi dello stesso tipo

un bicchiere di olio di oliva, mezzo litro di brodo ristretto di carne

un bicchiere di vino bianco secco, una tazza di maionese

salsa di pomodoro, qualche limone, sale.

Scegliete i funghi fra esemplari giovani e il più possibile vicini alla forma della conchiglia. Separare i gambi dalle teste dei 4 funghi interi, pulire con cura queste ultime e, dopo averle imbevute bene d'olio, disporle in una teglia con altro olio, un pizzico di sale e passarle per una decina di minuti in forno caldo. Ritirarle e farle raffreddare gettando l'eventuale acqua di vegetazione che si sarà formata durante la cottura.

Pulire ora i 150gr di funghi, tagliarli a fettine, farli bollire per 10 minuti nel brodo arricchito col vino; scolarli, lasciarli raffreddare e tagliarli molto fini. Incorporarli alla maionese insieme con un cucchiaino di salsa di pomodoro. Sistemare le teste di fungo nei piatti dei commensali, riempirle

con il composto di maionese e funghi preparato e servire immediatamente accompagnandoli con alcuni spicchi di limone e con un limone già spremuto.

## AVVISI



in collaborazione con  
PARCHI DEL DUCATO

### Incontri nel bosco

Corso di micologia divulgativa

**Lunedì 3 Febbraio 2020 ore 21**  
Introduzione al mondo dei funghi  
Micologo Antonio Rinaldi

**Lunedì 10 Febbraio 2020 ore 21**  
Mico-smart  
Impariamo a fotografare i funghi con lo smartphone  
Prof. Milton Balvi

**Lunedì 17 Febbraio 2020 ore 21**  
Intossicazioni accidentali  
Dott. Luca Cantadori

**Lunedì 24 Febbraio 2020 ore 21**  
Noi siamo i cattivi  
uno sguardo alle principali specie velenose che si possono incontrare nelle nostre zone e alle sindromi che provocano  
Micologa Vitantonietta Tritto – Micologa Micol Pistorello

**Lunedì 2 Marzo 2020 ore 20.45**  
Serata con il Micologo Nicolò Oppicelli

**Lunedì 9 Marzo 2020 ore 21**  
Il porcino sott'olio  
Prof. Alberto Massimi

**Lunedì 16 Marzo 2020 ore 21**  
Erbe buone, erbe cattive, funghi, energia e salute  
Erborista Franco Ampollini

**Lunedì 23 Marzo 2020 ore 21**  
Noi siamo i buoni  
uno sguardo alle principali specie commestibili che si possono raccogliere nelle nostre zone  
Micologa Gaia Parizzi – Micologa Micol Pistorello

**Le serate sono aperte a tutti e ad ingresso completamente gratuito**  
Al termine del corso a chi avrà frequentato almeno l'80% delle lezioni ed avrà superato il questionario finale, verrà rilasciato un attestato di frequenza. Le serate si terranno presso l'Auditorium Palazzo Orsoline, via A. Costa, Fidenza.  
Per informazioni: 370 3149029 email: amf.carlo.oriani@gmail.com



**Lunedì 2 Marzo 2020**  
ore 20.45, Auditorium Orsoline, Fidenza

### I segreti del mondo dei funghi

dalla a alla z  
(porcini...e non solo)

Relatore  
**Nicolò Oppicelli**  
Micologo, giornalista, direttore del mensile *Passione Funghi & Tartufi*

**INGRESSO LIBERO**