

“Via da casa mia”



Newsletter

Giugno Luglio 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

Amanita rubescens

Pers: Fr



Etimologia

Dal latino rubescens = rosseggiante, per la proprietà della carne di virare al rosso-vinoso.

Cappello

4-10 cm, globoso, poi sempre più espanso fino ad appianato, margine pileico non striato, interamente rivestito da residui velari scagliosi ed acuti di tonalità grigiastra. Cappello rossastro, rosso brunastro, tendente a decolorarsi con l'età o con piogge intense. Lamelle molto strette e distanziate dal gambo, alte e fragili, biancastre, con presenza di maculature rossastre se vetuste o manipolate.

Gambo

1-3 x 8-18 cm, rettilineo, progressivamente si allarga verso la base che presenta aspetto bulboso, superficie liscia. Bianco in alto e poi sempre più sfumato di rosa fino al rosso verso la base. Possiede un anello carnoso, inserito in posizione sommitale, che ricade con ampio gonnellino sul gambo. Volva non ben visibile, il velo generale si frammenta e lascia alla base del gambo solo delle piccole protuberanze perliformi.

Carne

Biancastra, tende ad assumere sfumature rossastre se tagliata, soda e spessa quella del cappello, filacciosa quella del gambo. contusa, larvata. Odore non significativo e sapore dolciastro, aromatico.

Habitat

Ovunque presente e diffusa, dalla montagna alla pianura, in tutti i boschi, sia di latifoglie che di conifere. Tra i primissimi funghi a fare la sua comparsa, già da Aprile Maggio, prosegue con le nascite fino all'autunno anche inoltrato.

Commestibilità e tossicità

Commestibile da consumare cotto, contiene tossine termolabili, si disgregano e svaniscono con ADEGUATA cottura.

Osservazioni

Pur trattandosi di un buon commestibile, aromatico, delicato, non deve mai essere consumato in preparazioni che non ne garantiscano adeguata cottura, alla griglia risulterebbe quasi crudo nelle parti interne, con conseguente grave rischio di intossicazioni con sindrome emolitica.



“Bellezza orlata”



“Un cappello di fungo”

“Nota d’amare”



L'ANGOLO DELLA NATURA

Tilia

Sono alberi di notevoli dimensioni, hanno una vita lunga (arrivano fino a 250 anni o più), dall'apparato radicale espanso, profondo. Possiedono tronco robusto, alla cui base si sviluppano frequentemente numerosi polloni, e chioma larga, ramosa e tondeggiante. La corteccia dapprima liscia presenta nel tempo screpolature longitudinali. Ha foglie alterne, asimmetriche, picciolate con base cordata e acute all'apice, dal margine variamente seghettato.



I fiori, ermafroditi, odorosi, hanno un calice di 5 sepali e una corolla con 5 petali di colore giallognolo, stami numerosi e saldati alla base a formare numerosi ciuffetti; il pistillo è unico con ovario supero pentaloculare; sono riuniti a gruppi di 3 (o anche 2-5) in infiorescenze dai lunghi peduncoli dette antele (cioè infiorescenze in cui i peduncoli fiorali laterali sono più lunghi di quelli centrali). Le infiorescenze sono protette da una brattea fogliacea ovoidale di colore verde-pallido, che rimane nell'infruttescenza e come un'ala agevola il trasporto a distanza dei frutti. Questi sono delle nucule ovali o globose, della grandezza di un pisello, con la superficie più o meno costolata, pelosa e con un endocarpo legnoso e resistente, chiamata carcerulo.

Comprende specie arboree che si incrociano facilmente tra loro, dando luogo a numerosi ibridi dalle caratteristiche intermedie; ne deriva che la classificazione delle specie risulta poco agevole, con opinioni contrastanti tra i botanici, e un numero di specie considerate autonome che può variare da 18 a 65 a seconda dell'autore considerato.

Le specie spontanee in Italia sono:

- * *Tilia cordata* Mill. noto col nome di tiglio selvatico
- *Tilia platyphyllos* Scop. noto col nome di tiglio nostrale o tiglio nostrano.

Tra le specie ornamentali coltivate in Italia, oltre a *Tilia cordata*, ricordiamo *Tilia americana* L. e le numerose varietà, originaria del Nord America e nota come tiglio americano; si presenta come un albero di 23-40 m di altezza, a foglie decidue, ovate-cordate di colore verde scuro e piccoli fiori ermafroditi, primaverili, di colore giallognolo, frutti secchi e duri, pubescenti, contenenti uno o due semi.

AVVISI

Tagliatelle ai funghi porcini e pepe rosa.

Per la pasta: 400 gr di farina di castagne, 100 gr di farina bianca, 5 uova, 2 cucchiari di olio extravergine di oliva.

Per condire: 400 gr di funghi porcini, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo tritato, 3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva, 1 noce di burro, sale, pepe rosa in grani, 2 cucchiari di parmigiano grattugiato.

Mescolate le due farine, disponetele a fontana sulla spianatoia, sgusciate le uova, mettetele nell'incavo della farina e aggiungete 1 pizzico di sale e due cucchiari di olio. Sbattete leggermente le uova con una forchetta poi impastate il tutto lavorando con le mani. Formate una palla con la pasta lasciandola riposare coperta per 15' circa a temperatura ambiente. Stendetela con il mattarello sulla spianatoia infarinata. Ricavate una sfoglia sottile, spolverizzatela con altra farina, ripiegate su se stessa e tagliatela a strisce larghe 1 cm. Aprite le tagliatelle ottenute e fatele asciugare per un po' di tempo su di un capovaccio infarinato. Mondate i funghi eliminando la parte terrosa, affettateli e fateli saltare in una padella a fuoco medio con 3 cucchiari di olio, una noce di burro, l'aglio tritato e un pizzico di sale. Cuoceteli per 10 minuti circa poi spolverizzateli col prezzemolo. Lessate in abbondante acqua salata la pasta a cui avrete aggiunto 1 cucchiario di olio, scolatela e conditela con i funghi preparati, cospargete con alcuni grani di pepe rosa parmigiano grattugiato.



Minicorso di micologia divulgativa

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



Ogni lunedì sera riconoscimento dei funghi e lezioni sul materiale fungino fresco portato

Lunedì 3-10-17 agosto la sede resterà aperta solo per informazioni e segreteria. L'attività di riconoscimento funghi riprenderà regolarmente lunedì 24 agosto

DESTINA IL TUO 5 X MILLE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA FIDENTINA -CARLO ORIANI- APS

Codice Fiscale 91030910342

insieme per l'ambiente

Sostieni i progetti dell'A.M.F. per l'educazione ambientale, la formazione micologica, la prevenzione dalle intossicazioni fungine e la salvaguardia dell'ambiente

Con la prossima dichiarazione dei redditi è possibile destinare il 5 per mille alla nostra associazione; è sufficiente apporre la propria firma nel riquadro dedicato e indicare negli appositi spazi il codice fiscale **91030910342**

Associazione Micologica Fidentina -Carlo Oriani- APS Largo Leopardi n°6, Fidenza (PR)
Segreteria: 370 3149029 Email: amf.carlo.oriani@gmail.com Sito: www.amf.it