

“Debole viraggio”



Newsletter

Maggio 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

Lepista nuda

(Bull.: Fr.) Cooke



Cappello

4-15 cm di diametro, convesso-appianato, talvolta anche depresso al centro, liscio, opaco, umido. Margine pruinoso a lungo involuto, poi svolto, ondeggiante, abbastanza regolare. Cuticola facilmente staccabile, di un bel colore viola, con sfumature fulvo-rossastre, con l'età diventa brunastro e da vecchio impallidisce in sfumature lilla chiaro o grigio-rosato.

Lamelle

Fitte, alte e sottili, quasi compatte, facilmente staccabili a pacchetti, sinuate o leggermente decorrenti sul gambo con un uncino. Di colore viola, lilla-bluestre, poi ocracee.

Gambo

5-12 × 1,5-3 cm di diametro, cilindrico, grosso, pieno, fibroso, un po' ingrossato alla base ricoperta da evidenti residui miceliari. Elastico e fibroso, di colore lilla o viola con fibrille longitudinali bianco-argenteo più evidenti alla sommità.

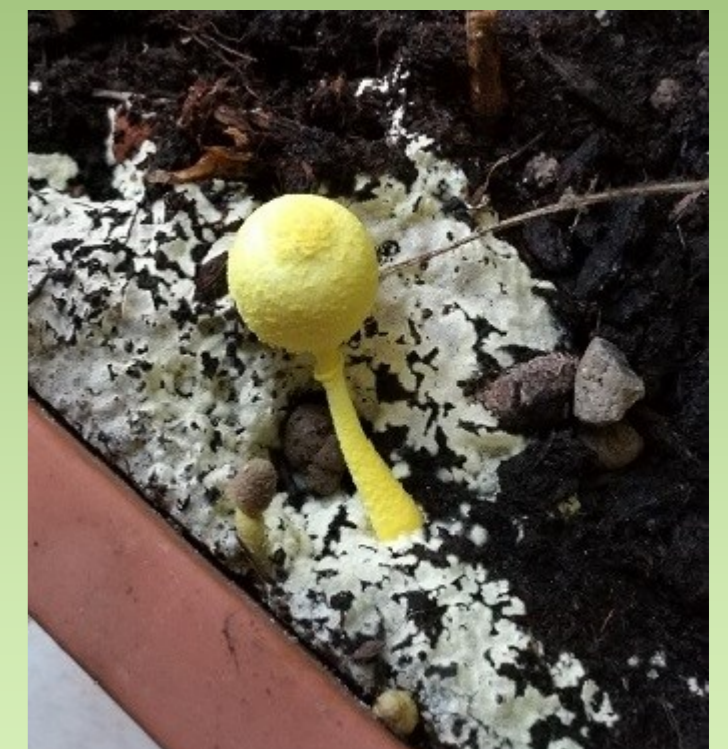
Carne

Tenera, delicata, pallida, con tempo piovoso si impregna d'acqua. Grigio-biancastra con riflessi violacei. Odore aromatico forte ma amabile e gradevole, caratteristico. Sapore gradevolmente dolce.

Habitat

Cresce nel tardo autunno, dopo i primi freddi e fino ai primi geli, a gruppi, spesso a cerchi, in luoghi molto umidi e molto ricchi di humus, nei boschi di latifoglie e di conifere, spesso ai loro margini.

“Ciclo di crescita”



“Sono perfetta”



L'ANGOLO DELLA NATURA

Aesculus hippocastanum

L.

Descrizione: albero deciduo alto 8-15(20) m.

Tronco robusto, eretto, molto ramificato con chioma densa, tondeggiante o piramidale.

Corteccia bruna, negli esemplari più vecchi grigio-nerastra, desquamante in piastre irregolarmente poliedriche; rametti giovani coperti di lenticelle e di grosse cicatrici fogliari.

Gemme grandi, affusolate e appuntite, con perule brune e vischiose.

Foglie larghe fino a 20-30 cm, opposte, picciolate, palmate, con 5-7 foglioline oblanceolate, con base attenuato-cuneata, con margine irregolarmente dentato e apice acuminato. Picciolo senza stipole, scanalato e allargato alla base.

Fiori ermafroditi, zigomorfi, profumati, disposti in ampie pannocchie (fino a 20 cm) coniche, terminali ed erette.



Calice profondamente inciso in 5 lobi. Corolla con 4-5 petali lobati e ondulati sul bordo, pubescenti, bianchi e spesso sfumati di rosa o giallo. Stami 7, lungamente sporgenti.

Il frutto è una grossa capsula lucida di 4-6,8 cm, deiscente a tre valve, coriacea, verdastra, munita di aculei pungenti, contenente grossi semi bruno-lucenti, simili alle castagne, con un grande ilo grigio alla base.

Distribuzione in Italia: Fu introdotto in Italia nel 1557 da Mattioli e successivamente coltivato come albero ornamentale nei parchi e lungo i viali in quasi tutto il territorio, specialmente in Italia settentrionale e centrale, quindi casualmente naturalizzato.

Habitat: Rustico, tollera le basse temperature e non ha particolari esigenze in fatto di substrato. E' comunque poco resistente alla salinità del suolo e preferisce terreni umidi, da 0 a 1300 m s.l.m.



FUNGORICETTA

Sugo alla boscaiola

500 gr di funghi, 1 spicchio d'aglio, qualche foglia di basilico, 1 cucchiaio di pinoli,
70 gr di speck a fette spesse, ½ bicchiere di vino bianco secco, olio extravergine di
oliva, sale e pepe.

Pulite i cappelli dei funghi e tagliateli a fette sottili, quindi passateli in tegame con olio
e l'aglio tritato. Lasciateli rosolare, bagnate poi con il vino e, non appena sarà evapo-
rato, condite con sale e pepe macinato di fresco. Abbassate la fiamma e proseguite la
cottura per circa 15 minuti; prima di spegnere unite lo speck, che avrete tagliato a da-
dini e fatto rosolare a parte con poco olio, i pinoli e il basilico sminuzzato. Lasciate in-
saporire per qualche istante quindi spegnete.

AVVISI

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 dedica-
to 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

Minicorso di micologia divulgativa

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

