

'Siamo in tanti'



Newsletter

Ottobre 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

Grifola frondosa

(Dicks. : Fr.) S.F. Gray



Etimologia

Dal greco grifos = intreccio (di rami, nassa) e dal latino frondosus = con fronde.

Cappello

Da un unico ceppo bianco e carnoso principale, se ne sviluppano diversi altri, che con successive ramificazioni e biforcazioni, terminano in apici dalla forma irregolare, di spatola, ventaglio o anche petalo; il colore della cuticola è grigio-brunastro, con qualche tonalità più o meno ocracea; sono presenti zonature più scure, tutto il cespo può raggiungere 40-50 cm di diametro.

Carne

La consistenza della carne, nel fungo giovane, è tenace nei gambi, soprattutto verso la base, mentre diventa più fragile salendo verso gli apici; il sapore è gradevole e l'odore intenso

Habitat

Si tratta di un fungo abbastanza raro che cresce a fine estate-inizio autunno in ceppi, anche di peso e volume consistenti, su ceppaie di alberi morti o tagliati di recente, soprattutto alla base di tronchi di latifoglie

Commestibilità e Tossicità

Il Griffone o Fungo reale è un fungo discretamente apprezzato, soprattutto per la conservazione sottolio dei giovani esemplari

'Ubi maior'



'Speranza'



'Pois'



L'ANGOLO DELLA NATURA

Celtis australis L.

Descrizione: albero con fogliame deciduo, con tronco diritto massiccio e se isolato, presto molto ramificato, è caratteristicamente scanalato da irrobustimenti nella parte basale, rami patenti nella parte inferiore della chioma, corteccia grigio-cinerea liscia, compatta, fessurata solo in esemplari molto vecchi.

Rami giovani: pubescenti con grandi lenticelle biancastre, quelli laterali sono distici e penduli con gemme invernali coniche appuntite aderenti ai rami e perule brune e ciliate con ciglia chiare; chioma globosa, densa di colore verde-grigiastro. Altezza 10÷25 m.

Foglie: brevemente picciolate, sono portate distiche, lunghe circa il doppio che larghe (5-15 cm) semplici, alterne da ovate a lanceolate, ellittiche con base più o meno asimmetrica, cuneata o arrotondata, finemente seghettate, nella parte basale lisce, lungamente acuminata; pagina superiore di colore verde scuro, scabra e ruvida, pagina inferiore più chiara pubescente, ornate sul lembo da 3 nervature primarie.

Fiori: ermafroditi o poligami, giallo verdastri, spuntano quasi contemporaneamente alle foglie, in infiorescenze pauciflore a corimbi di fiori maschili, o solitari, i fiori poligami o femminili nelle porzioni apicali dei ramuli, pedunculati con 5÷6 stami ad antere gialle, 2 stigmi ricurvi divaricati biancastri.

Frutti: sono drupe ovali Ø 8÷12 mm, peduncolate glabre, prima bianco-giallastre, a maturazione in settembre ottobre dello stesso anno brune o nerastre. Hanno polpa scarsa edule ma appetita soprattutto dall'avifauna, seme reticolato-rugoso, con endosperma oleoso.

La plantula alla nascita ha caratteristicamente cotiledoni rettangolari e le prime foglie hanno già la forma definitiva.

Legno: è leggermente discolore con albarno giallo verdastro e duramen grigiastro, è a porosità anulare simile a quello dell'olmo, molto elastico.

Apparato radicale: è molto robusto, profondo ma anche espanso che gli dà una grande stabilità e la possibilità di superare agevolmente periodi lungamente siccitosi infilandosi ed anche allargando le fessure tra le rocce (spaccasassi).

www.biolib.de

www.floraitaliae.actaplantarum.org



Grifola della nonna Assunta

Ingredienti:

Grifola frondosa,

Patate

olive verdi,

rosmarino,

vino bianco,

aglio,

olio extravergine di oliva

Sfilare la Grifola, lavare bene con acqua corrente e far bollire per circa 15 minuti. Far rosolare in un tegame con olio extravergine uno spicchio di aglio e un bicchiere di vino bianco. Lasciare evaporare il vino e aggiungere la passata di pomodoro, le olive verdi, il rosmarino e lasciare cuocere per circa 10 minuti. Aggiungere le patate tagliate a tocchetti e lasciare cuocere per altri 20 minuti.

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