



Newsletter Febbraio 2018

**Associazione Micologica
Fidentina**

“Carlo Oriani”



La specie del mese

Auricularia auricula-judae
(Bull.) QuéL.



Basidioma: di consistenza elastica e gelatinosa, a forma di coppa rovesciata. La parte interna lucida e con venature ricorda nella forma un padiglione auricolare. Colore uniforme bruno-rossiccio. La parte esterna risulta finemente vellutata per la presenza di cortissimi peli visibili con la lente.

Imenoforo: si trova nella parte interna

Gambo: assente o appena pronunciato

Carne: gelatinosa ed elastica, al taglio è lucida e bruno scuro, da secca diventa dura e coriacea

Ecologia: cresce su legno di latifoglie con predilezione per il Sambuco, in condizioni di elevata umidità.

Osservazioni: questo fungo è particolarmente apprezzato nei paesi asiatici, dove viene ampiamente coltivato e consumato. Se ingerito in quantità elevate o in pasti ravvicinati può causare la Sindrome di Szechwan.

L'angolo della natura

Sambucus nigra (L.)



Nome comune: Sambuco comune, Sambuco nero, Sambuco nostrale

Descrizione:

Albero, ma più spesso arbusto, alto fino a 10 m, con chioma espansa, densa e globosa; il tronco è eretto e molto ramificato fin dal basso, sinuoso e spesso biforcuto; i rami sono opposti ad andamento arcuato e ricadente.

Il tronco è abbastanza contorto, nodoso e irregolare, la corteccia è grigio brunastra, rugosa e profondamente fessurata; quella dei rami è grigio chiaro liscia e cosparsa di lenticelle longitudinali brunastre.

Caratteristica della sezione dei rami e del tronco è il midollo centrale bianco, soffice ed elastico.

Le foglie:

sono picciolate, opposte, decidue lunghe 20+30 cm, ovate o tondeggianti (1 cm), acute all'apice. La lamina è imparipennata, composta da 5÷7 segmenti ovati ad apice acuminato e margine dentato con nervature secondarie evidenti, sono di colore verde-brillante.

Emanano, se stropicciate, un odore sgradevole.

I fiori:

sbocciano in primavera-estate, sono piccoli, odorosi, biancastri, a 5 lobi petaliformi, riuniti in infiorescenze peduncolate ombrelliformi molto ampie che possono raggiungere il Ø di 20 cm

I frutti:

sono piccole drupe globose, prima verdi poi viola-nerastre, lucide e succose a maturità, contengono 2÷5 semi ovali e bruni, raggruppate in infruttescenze pendule, su peduncoli rossastri.

Habitat:

Nelle radure, al margine dei boschi umidi, scarpate, lungo i muri e sulle macerie. Occupa rapidamente ed aggressivamente tutti gli spazi lasciati liberi nelle schiarite, nelle radure, al margine dei boschi, inserendosi come "infestante" negli ambienti più antropizzati ed urbanizzati. Preferisce suoli freschi e ricchi di nutrienti e di materia organica decomposta. Dal piano sino a 1.400 m s.l.m.

Curiosità:

Il succo ricavato dai frutti può essere impiegato per tingere le fibre naturali, nelle varie tonalità del viola, un tempo era impiegato come sostanza colorante per il cuoio e fino a qualche decennio fa, si utilizzava per ricavarne inchiostro; dalle foglie è possibile ricavare un colorante verde e nero dalla corteccia.

I frutti ben maturi, possono essere mangiati, ma in genere vengono usati per la confezione di marmellate e sciroppi.

I fiori freschi, fritti in pastella e poi passati nello zucchero, sono un ottimo dolce.

Le infiorescenze lasciate leggermente appassire, vengono aggiunte al mosto per aromatizzare e favorire la spumantizzazione; in

Lombardia si usano per preparare un dolce caratteristico, la panigada o pan mèi.

La bevanda più famosa prodotta con le bacche di Sambuco è la "sambuca romana", qualcuno produce anche il vino, pare sia ottimo.

!!!!Attenzione!!!!:

i frutti immaturi possono determinare fenomeni di intossicazione, per la presenza di glicosidi cianogenetici, con bruciore e senso di raschiamento alla gola, vomito e diarrea, mal di testa, difficoltà di respiro e crampi.

I frutti rappresentano un importante alimento per numerose specie di uccelli.

Il legno è da sempre conosciuto, come materia prima per immanicare badili ed altri attrezzi agricoli, mentre i giovani rami privati del midollo, hanno fornito a generazioni di bambini cerbottane e fischietti sonori.

Resti di bacche di Sambuco, sono stati ritrovati in insediamenti del neolitico.

E' una pianta dal duplice simbolismo, nella tradizione cristiana veniva usato nei riti funerari, come viatico per il viaggio verso l'aldilà, nella tradizione pagana invece, come protettrice della casa e del bestiame.

Al sambuco in passato si attribuivano poteri magici, contro i demoni e le streghe.

In Tirolo il Sambuco veniva detto "farmacia degli dei" e la tradizione contadina imponeva di inchinarsi 7 volte davanti alla pianta, tante quante i doni che si ricavano da esso.

In Sicilia si credeva che il bastone di Sambuco colpisse a morte le serpi e respingesse i ladri.

Si diceva inoltre, che i ferri dei

cavalli strofinati con le sue foglie non arrugginissero. Nelle leggende germaniche il flauto magico era un ramoscello di sambuco svuotato del midollo, che si doveva tagliare in un luogo dove non si potesse sentire il canto del gallo che, lo avrebbe reso roco.

Il Sambuco aveva anche proprietà divinatorie: se in estate i suoi fiori erano giallo, meglio ancora di color ruggine, annunciava un nuovo figlio: l'infiorescenza sottile indicava un anno di siccità, una robusta annunciava un buon raccolto.

Sul tronco degli esemplari adulti cresce l'*Auricularia auricula-juda* (Fr.) Quèl. - Orecchietta di Giuda, un micete molto apprezzato nei paesi orientali.

Fungoricetta

Crema di funghi cinesi

Ingredienti

- * Riso integrale a chicchi tondo
- * Brodo vegetale
- * Funghi orecchie di Giuda freschi
- * Olio q.b.
- * Uno spicchio d'aglio
- * Prezzemolo

Procedimento: Dobbiamo come prima cosa pulire i funghi; iniziare poi la preparazione della crema, ponendo il riso in una pentola aggiungendo il brodo vegetale preparato e portare ad ebollizione. In seguito, far soffriggere i funghi che verranno versati poi nella crema di riso. Aggiungere se si desidera il prezzemolo tritato e il parmigiano grattugiato.

AVVISI



*Dopo quasi due mesi di funghi ad uncinetto, per rimanere in tema, si riapre finalmente **la nuova stagione A.m.f. 2018!***

Incontri nel bosco

5 Febbraio

Appese ad un ramo

Viaggio nel complesso
mondo delle foglie

12 Febbraio

Siamo fatti così

I funghi si mettono a nudo:
lamelle, gambo, cuticola...
caratteri morfologici e loro
funzioni

19 Febbraio

Questioni pungenti

Precauzioni e nozioni
di primo soccorso

26 Febbraio

Un abisso nel bosco

Spugnole, ma non solo

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.
Ogni serata inizierà alle ore 21:00 presso la sede AMF di Fidenza, Largo Leopardi n°2 (Sala civica "Primo Taddei")

Per info: 3332352455 mail: amf.carlo.oriani@gmail.com

5 MARZO

Sfumature di rosa

Il genere *Entoloma*
tra primavera e autunno

19 MARZO

La crescita dei funghi:
clima, leggende e
verità

12 MARZO

Mondo porcino

Principali specie del genere
Boletus

26 MARZO

Gemelli brutti e belli

Somiglianze e differenze tra
funghi commestibili e loro
sosia velenosi

" Come un ombrello "



" Associazione di funghi "



" Sole d'inverno "



" Cucù "



foto Mirko Masetti

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.