



Newsletter Gennaio 2018

Associazione Micologica
Fidentina

“Carlo Oriani”



La specie del mese

Flammulina velutipes (Curtis) Singer



Cappello:

3-10 cm da emisferico ad appianato; superficie liscia, vischiosa con l'umido, giallo-arancione più carico al centro.

Imenoforo:

lamelle fitte, adnate, crema-giallastro chiaro

Gambo:

cilindrico, vellutato; marrone scuro quasi nerastro alla base, giallastro nella parte alta

Carne:

giallastro, elastica

Ecologia:

cresce nel tardo autunno, inverno, cespitoso su ceppaie di latifoglie

L'angolo della natura

Chimonantus praecox (L.)



Nome comune: Calicanto d'inverno

Descrizione: arbusto densamente ramificato, può raggiungere i 4 metri di altezza e i 3 di diametro. Fiorisce a partire dai cinque anni di età circa.

Foglie: foglie caduche, lanceolate, ruvide al tatto di colore verde intenso.

Fiori: i fiori sono piccoli e profumati, a forma di coppa con petali esterni gialli e interni bruno-rossastri. La fioritura avviene a dicembre/gennaio. Le gemme da fiore si sviluppano sui rami di due anni. Un inverno particolarmente caldo può quindi compromettere la fioritura dell'anno successivo.



Fungoricetta

Velutipes in crostata

Ingredienti:

300 g di Flammulina velutipes
una crosta di pasta brisèe precotta
30 g di burro
una cipolla
1/2 bicchiere di panna liquida
un cucchiaino di farina
sale q.b.

Far soffriggere la cipolla tritata nel burro fuso, versarvi i funghi puliti (privati del gambo) e tagliati a pezzetti e farli asciugare a fuoco vivace. Unire la farina, la panna, il sale, amalgamare bene e completare la cottura a fuoco moderato. Versare il composto nella crosta di pasta brisèe, passare in forno caldo per dieci minuti e gratinare.

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

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

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

" Delicatezza "



foto Giuliano Delendati

" Rosso di sera...fungo si spera... "



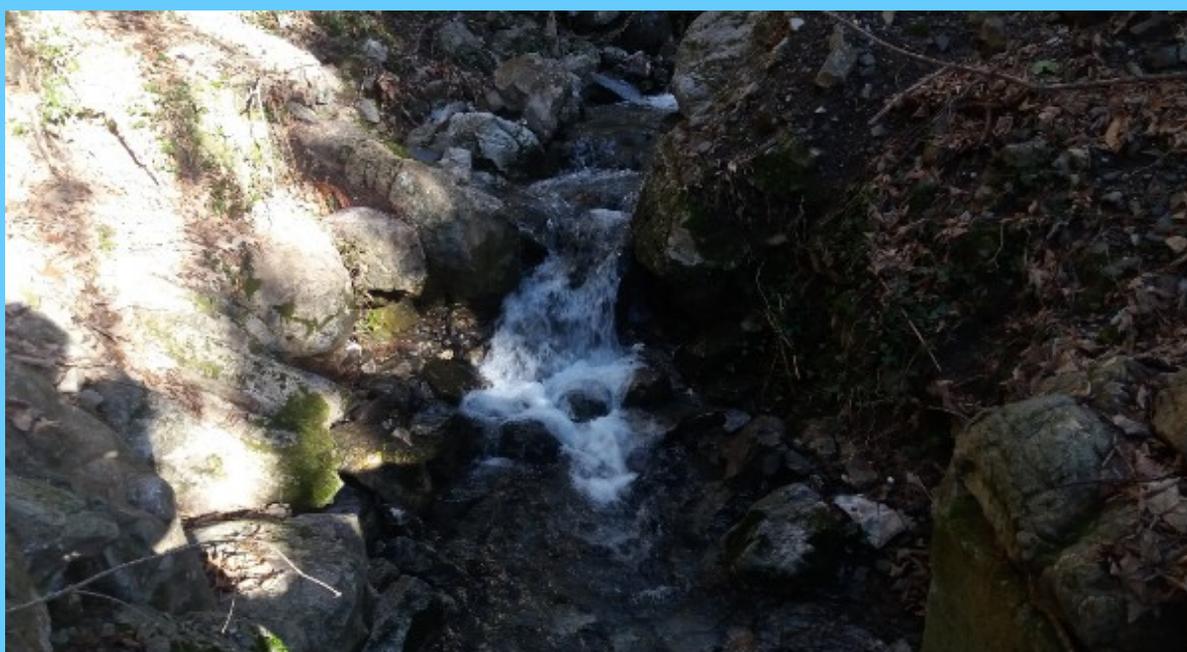
foto Giuliano Delendati

" Il lento scorrere "



foto Giuliano Delendati

" Chiaro e scuro "



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.