



Newsletter Giugno 2018

**Associazione Micologica
Fidentina**

“Carlo Oriani”



La specie del mese

Marasmius oreades

(Bolton) Fr.



Etimologia:

dal latino "oreades", ninfe dei boschi

Nome comune:

gambesecche

Cappello:

campanulato, poi appianato. Cuticola liscia, igrofana, color oca-fulvastro con l'umido, crema col secco.

Imenoforo:

lamelle biancastre molto spaziate alternate a lamellule

Gambo:

cilindrico, tenace, biancastro, a volte brunastro alla base.

Carne:

odore gradevole di mandorle amare

Habitat:

cresce nei prati in folti gruppi disposti a file o a cerchi

Commestibilità:

commestibile il cappello, lo stipite troppo legnoso va scartato

Osservazioni:

specie revivescente, la carne secca fatta rinvenire nell'acqua riacquista la sua consistenza originale e le sue caratteristiche organolettiche

L'angolo della natura

Allium oleraceum L.



Nome comune: Aglio selvatico

Etimologia:

Il termine generico, in latino "Allium"="aglio", deriva dai termini usati dai celti e dai persiani per indicare i bulbi eduli. In celtico "all"="caldo, bruciante", in riferimento all'odore e al sapore acre e pungente tipico dell'Aglio. Il termine specifico dal latino con il significato di pianta edule, commestibile.

Forma Biologica:

Geofite bulbose. Piante il cui organo perennante è un bulbo da cui, ogni anno, nascono fiori e foglie.

Descrizione:

Pianta perenne, alta 20-90 cm. Bulbo ovoidale con tuniche membranose. Scapo

robusto, cilindrico, avvolto dalle guaine fino a metà. Foglie fistolose, lineari, canalicolate, larghe 3-5 mm, di sotto generalmente scabre. Infiorescenza con pochi fiori e numerosi bulbilli allungati ed acuti. Peduncoli 1-3 cm, più o meno arrossati, curvati e spesso pendenti. Spata bivalente, persistente, con valve diseguali, la più lunga delle quali superante l'infiorescenza. Tepali rosei, verdastri o brunastri di 5-7 mm, ottusi o quasi bilobi, stami con filamenti diseguali, i più lunghi eguaglianti i tepali.

Habitat:

Incolti aridi, pendii soleggiate, vigne, greti, dal piano fino ai 1800 m.



Fungoricetta

Antipasto alle gambesecche

Ingredienti

- * gambesecche*
- * aglio*
- * maionese*

Procedimento:

Pulire le gambesecche eliminando i gambi. Farli passare in padella con un filo d'olio, quindi tritarli finemente. Pestare l'aglio sino ad avere una polpa cremosa da unire alla maionese. Infine unire le gambesecche. Prendere i crostini, spalmarli con la maionese aromatizzata. Tenere in frigorifero sino al momento di servire

DOMENICA 17 GIUGNO 2018

ESCURSIONE “ MOLINATICO ”



Un'escursione tra le splendide e maestose faggete del monte Molinatico, costeggiando il lago Martino, alla ricerca dei tesori del sottobosco.

A seguire pranzo presso lo Chalet con menù e prezzo da definire.

Per informazioni e iscrizioni contattare la Segreteria al numero 370 3149029.

AUTUNNO 2018

15/16 SETTEMBRE

MOSTRA MICOLOGICA A BORGO VAL DI TARO

22/23 SETTEMBRE

MOSTRA MICOLOGICA A BORGO VAL DI TARO

23 SETTEMBRE

MOSTRA MICOLOGICA A LAGDEI

30 SETTEMBRE

MOSTRA MICOLOGICA A PELLEGRINO PARMENSE

7 OTTOBRE

MOSTRA MICOLOGICA A FIDENZA

27 OTTOBRE

CONVEGNO MICOLOGICO A FONTANELATO

28 OTTOBRE

MOSTRA MICOLOGICA A FONTANELATO

“ Fiammata rossa ”



foto Giuliano Delendati

" Piccoli soldatini "



" Candida bellezza "



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.