



Newsletter Luglio 2017

Associazione Micologica
Fidentina

“Carlo Oriani”



La specie del mese

Boletus reticulatus Schaeff.



Cappello: 10-25 cm da subgloboso a piano allargato, superficie finemente vellutata-feltrata, asciutta, facilmente screpolata, di colore compreso tra il nocciola sino al bruno marrone.

Tubuli: lunghi, biancastri, a maturità olivastri. Pori bianchi nel giovane, poi giallastri fino a verde oliva, immutabili al tocco.

Gambo: di forma variabile, cilindrico, spesso con base ingrossata, biancastro poi nocciola, ornato da evidente reticolo.

Carne: bianca, immutabile. Profumo intenso. Spesso intaccata dalle larve.

L'angolo della natura

Fragaria vesca L.



Nome italiano

Fragolina di bosco, fragola comune, fragola selvatica.

Descrizione

Pianta rizomatosa, erbacea, perenne, che si sviluppa con lunghi cordoni rizomatosi radicanti, presentante piccoli fusti eretti e a consistenza legnosa, alti dai 5 a 15 cm.

Foglie

Le foglie sono riunite con lunghi piccioli in rosette caratteristiche trifogliate, hanno un margine nettamente denticolato, la faccia inferiore è decisamente più smorta, biancastra e moderatamente pubescente. Hanno una lunghezza media che oscilla tra i 5 e i 7 cm.

Fiori

L'infiorescenza è composta da pochi fiori bianchi, portanti normalmente cinque petali (possibili anche 4 o 6).

Frutti

Il frutto apparente si presenta globoso, con un diametro di circa 2 cm e di un bel colore rosso scarlatto. In realtà dal punto di vista botanico si tratta di un "falso frutto" esito del rigonfiamento del ricettacolo floreale prodottosi conseguentemente alla fecondazione del fiore, questa struttura sferoide porta sulla sua superficie numerosi piccoli acheni neri, che altro non sono che il frutto vero e proprio.

Fungoricetta

Scampi reali al sapore del bosco

Ingredienti:

500 g di scampi
300 g di porcini
2 pomodori maturi
5 cucchiaini di olio d'oliva
2 spicchi di aglio
una tazza di brodo vegetale
2 cucchiaini di aceto bianco
30 g di farina
un pizzico di zucchero
sale e pepe

Pulite i porcini e tagliateli a fettine sottili. Tritate l'aglio e fatelo soffriggere nell'olio. Aggiungete gli scampi già puliti e fateli cuocere per circa 10 minuti a fuoco vivace. A metà cottura unite i pomodori puliti e tagliati a filetti e privati di buccia e semi, salate e pepate.

In una casseruola mettete i funghi con un filo d'olio: cucinateli fino a quando la loro acqua non sarà evaporata e continuate la cottura per circa 10 minuti. Aggiungete l'aceto mescolato alla farina e ad un pizzico di zucchero. Mescolate e cuocete ancora per qualche minuto.

Adagiate gli scampi su un piatto di portata e copriteli con i funghi caldi.

Agenda di Luglio

DOMENICA 30 LUGLIO 2017

Festa di S. Anna

Località Pieve di Gravago a Noveglia (Bardi)

Nel secolare castagneto di Pieve di Gravago si rinnova il tradizionale appuntamento con la Festa di Sant'Anna.

CONCORSI

REGOLE CONCORSI:

Primi porcini gemelli: equivalgono semplicemente a due Boletus (o anche un gruppo di 3 o 4 esemplari) uniti fra loro in un solo ceppo. Portare foto scattata sul posto se possibile, e l'esemplare raccolto che saranno poi messi sul nuovo Calendario 2018.



Il fungo nel suo habitat:

Portare come gli anni scorsi max 2 fotografie di funghi nel loro habitat naturale con cartoncino nero cm 30x40 sotto. Quest'anno tutte le foto saranno esposte durante le mostre di Borgotaro e Fidenza, con votazione esclusiva delle persone che verranno a vedere le mostre micologiche stesse, tramite bigliettini numerati che corrispondono ai nominativi delle foto. Le estrazioni delle prime 4 foto vincenti saranno effettuate nel pomeriggio durante la mostra micologica tenuta nella Fiera di S. Donnino a Fidenza.

IMPORTANTE:

LE FOTOGRAFIE DEVONO ESSERE CONSEGNATE IN SEDE, O A GIULIANO O AD UMBERTO ENTRO MARTEDI 12 SETTEMBRE POICHE' DOBBIAMO PREPARARLE GIA' ATTACCHATE AI PORTAFOTO PRIMA DELLA PARTENZA X BORGOTARO (16 SETTEMBRE 2017).



C'E' POSTA PER TE.

CONCORSI FOTOGRAFICI 2017:

PRIMI PORCINI GEMELLI (Boletus).

E

IL FUNGO NEL SUO HABITAT.

Aperto a soci e amici.

Umberto (amf) 333 2352455

Giuliano 340 7578554

A.m.f.
Sala civica Taddei
Largo Leopardi, 2
Fidenza

OGNI LUNEDI' DEL MESE DI LUGLIO

- * riconoscimento delle specie fungine
- * lezioni dal vivo con materiale fresco
- * proiezioni immagini microscopio ottico

Miconews

Nel mese di Giugno accadde...

Sono state determinate e catalogate **97** specie fungine

Il fungo con maggior numero di ritrovamenti è stato:

Amanita excelsa

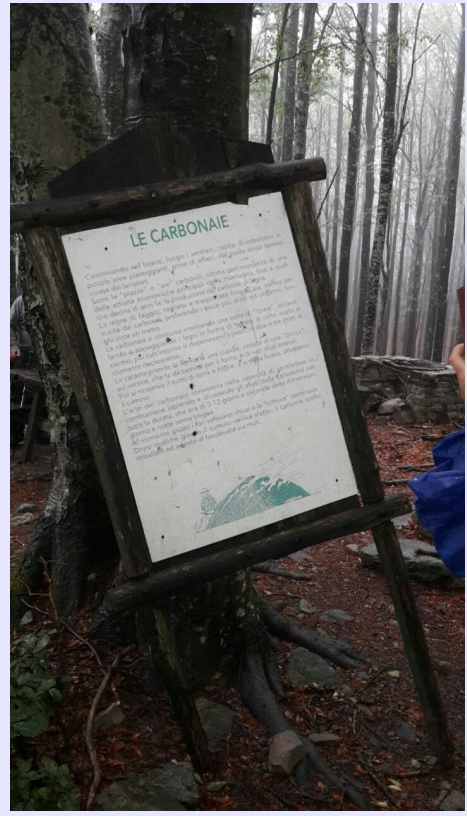
Il fungo più leggero è stato:

Bolbitius titubans

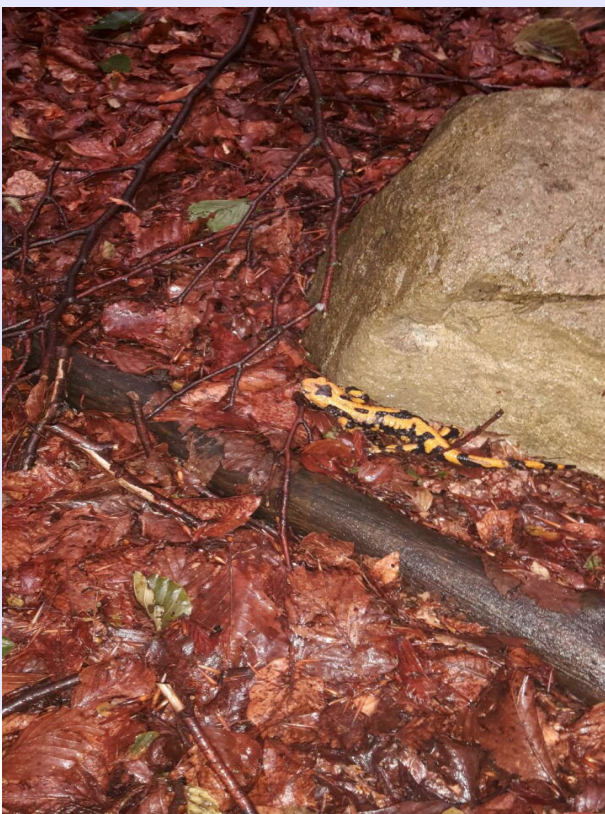
Fungallery

Eccursione al Molinatico





Escursione al Molinatico



Dal macro...

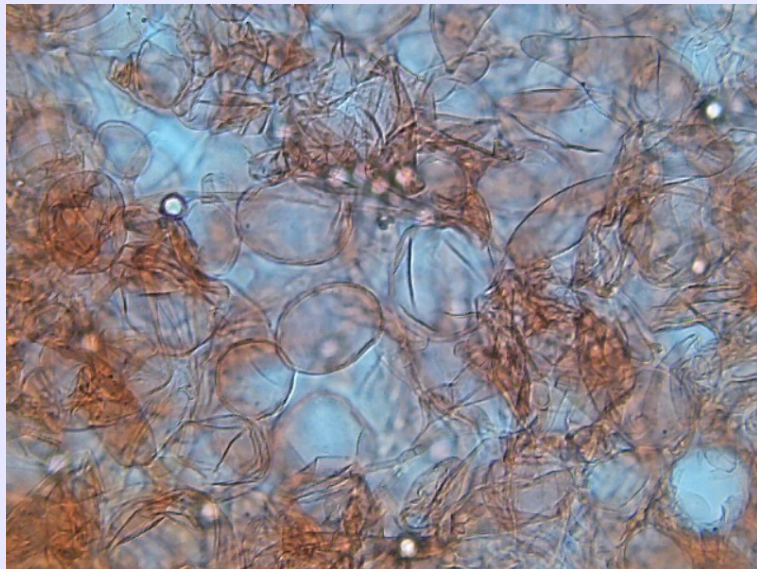


...al mini...

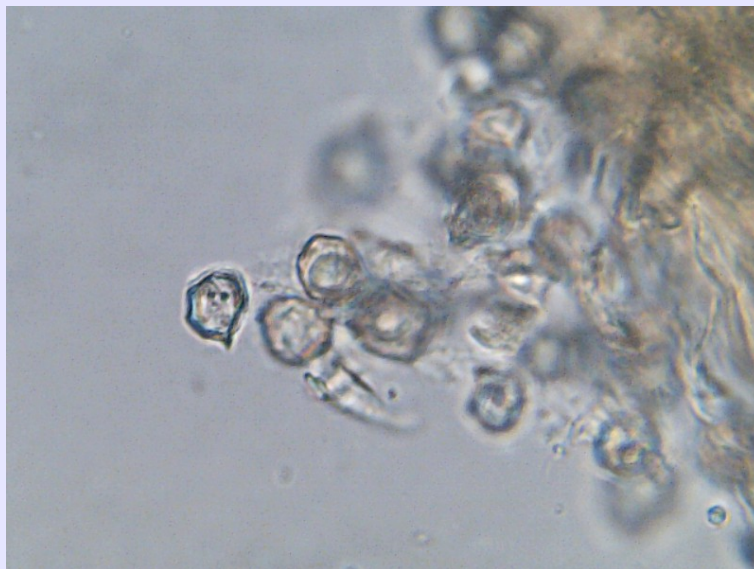


...di micro

Struttura a sferociti nel genere Russula



Spore del genere Entoloma



Se avete foto che volete vedere pubblicate fatele pervenire alla segreteria dell'associazione entro il 20 di ogni mese.