



Newsletter Luglio 2018

**Associazione Micologica
Fidentina**

“Carlo Oriani”



La specie del mese

Ramaria botrytis

(Pers.) Bourdot



Etimologia

Dal greco botrytis = simile ad un grappolo d'uva, per la compattezza e la forma

Basidioma

6-15 cm, forma di corallo o di un cavolfiore. È formato da un'unica base biancastra dalla quale partono delle ramificazioni appressate e corte, anch'esse di colore biancastro. Gli apici sono di un bel colore rosa-rossastro che sfuma al vinoso sulle punte. Queste colorazioni sono ben visibili negli esemplari giovani, mentre vanno attenuandosi all'ocra pallido negli esemplari adulti, portando ad una possibile confusione con altre specie tossiche.

Imenoforo

Si trova nelle ramificazioni del fungo, parte liscia

La specie del mese

Ramaria formosa

(Pers.) Quél.



Etimologia

Dal greco "formosus" = formoso, bello, per il suo aspetto.

Basidioma

5-15 cm forma di corallo, con un robusto tronco basale bianco dal quale si diramano numerose ramificazioni da rosa-salmone ad arancio, che terminano in numerosi apici di colore giallo

Imenoforo

La parte fertile di questo fungo è distribuita in modo indistinto su tutta la superficie esterna dei rami.

Carne

Biancastra con leggere tonalità rossastre alla sezione

Carne

Abbastanza compatta, tenera, di colore biancastro, odore gradevole

Habitat

In boschi di latifoglie e di conifere, dall'estate a tutto l'autunno

Commestibilità e tossicità

Commestibile. Indigesta e lassativa se consumata cruda o mal cotta. Vanno consumati solo esemplari freschi senza marmorizzazioni alla base del tronco.

Osservazioni

E' una delle poche ramarie commestibili. Gli effetti lassativi e gastroenterici causati da molte specie hanno contribuito ad una moderazione nella raccolta; nel caso di consumo delle specie commestibili è consigliabile usufruire solamente della parte carnosa, asportando le fragili ramificazioni

Habitat

Cresce nei boschi di latifoglie, prediligendo in particolare i querceti

Tossicità

Tossico, l'ingestione produce avvelenamenti con effetti gastroenterici importanti.

Osservazioni

Il fatto che le Ramaria a maturità assumano colori smorti e del tutto monotoni deve invitare il principiante alla massima prudenza. Solo l'analisi microscopica riesce a delimitarle con certezza.

L'angolo della natura

Petroselinum crispum (Mill.)



Nome comune: Prezzemolo

Descrizione:

È una pianta erbacea, biennale. Ha una robusta radice a fittone bianco giallastra. Le foglie sono completamente glabre e hanno un contorno triangolare frastagliato, possono essere bipennatosette o tripennatosette.

L'infiorescenza è una ombrella formata da tanti piccoli fiori a cinque petali bianchi, talvolta soffusi di giallastro

Utilizzi:

È un ingrediente di molte pietanze e di molte salse. Ha un sapore pungente e leggermente amaro.

Osservazioni:

Il consumo alimentare del prezzemolo fresco è considerato sicuro, ma non essendo ben definita la soglia di tossicità (e le interazioni con altre sostanze) il consumo eccessivo dovrebbe essere evitato dai soggetti in gravidanza per i possibili effetti uterotonici.

È velenoso per gatti, pappagalli e piccoli animali in genere, che infatti di norma evitano di cibarsene.



Fungoricetta

CLAVARIE CON PANCETTA

Ingredienti

- * 500 g di funghi
- * 100 g di pancetta
- * una cipolla
- * prezzemolo
- * mezzo bicchiere di vino bianco secco
- * 50 g di burro
- * sale e pepe
- * aglio
- * maionese

Procedimento:

Tritare la cipolla e farla rosolare in un tegame con il burro. Quando ha preso colore, unire la pancetta tagliata a dadini e i funghi puliti e tagliati a fette. Lasciar evaporare l'acqua, aggiungere un po' di prezzemolo tritato, bagnare con il vino, salare, pepare e far cuocere adagio per un'ora.

ESCURSIONE MONTE ZATTA

DOMENICA 15 LUGLIO 2018



Domenica 15 luglio l'Associazione micologica fidentina "Carlo Oriani" organizza un'escursione alla scoperta dell'imponente faggeta del monte Zatta (mt 1410), affacciandoci sugli splendidi panorami della Liguria di Levante partendo dalla sede di Fidenza con mezzi propri alle 6 e 30. Arriviamo a Borgotaro, proseguiamo per Bedonia fino ad imboccare la fondovalle per S.Maria del Taro, proseguendo fino al Passo del Bocco, dal quale poi partirà l'escursione (8e30 circa). L'itinerario partirà dal passo toccando Colonia Devoto, Poggio Buenos Aires, monte Zatta e ritorno, il tutto stimato in circa 3 ore. **Difficolta' E: l'itinerario non presenta difficolta'**. Per quanto riguarda il pranzo sarà comunicato in tempi brevi se si farà in un ristorante della zona oppure al sacco. Naturalmente sono aperte le partecipazioni a tutti i soci e amici che vogliono farsi una bella camminata.

Informazioni ed iscrizioni presso la segreteria al 3703149029 o direttamente in sede il lunedì sera

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

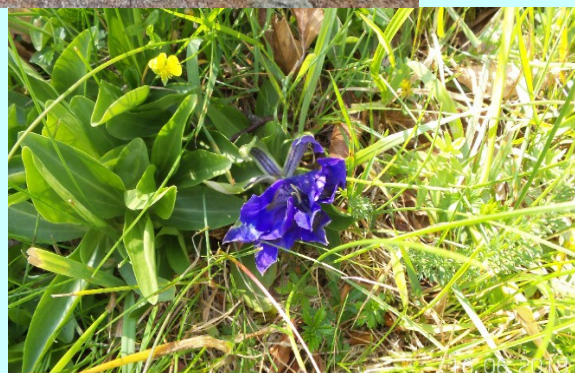
30 Settembre
Mostra micologica a Pellegrino Parmense

7 Ottobre
Mostra micologica a Fidenza

27 Ottobre
Convegno micologico a Fontanellato

28 Ottobre
Mostra micologica a Fontanellato

" Saluti dal Molinatico "



" Delicata tranquillità "



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.