



Newsletter Maggio 2018

**Associazione Micologica
Fidentina**

“Carlo Oriani”



La specie del mese

Amanita caesarea

(Scop.) Pers



Etimologia:

da “caesareus”, dei Cesari, imperatori

Cappello:

da emisferico a convesso, piano a maturità, con margine sempre nettamente striato. Cuticola umida, asportabile, di colore rosso-arancione vivo, raramente porta residui del velo generale sotto forma di lembi bianchi.

Imenoforo:

lamelle libere al gambo, intercalate da lamellule; di colore giallo-uovo

Gambo:

cilindrico, inizialmente pieno poi farcito o quasi cavo, di colore giallo. Presenta un anello ampio, membranoso, giallo, percorso da caratteristiche striature.

Alla base del gambo una volva a sacco, bianca, lobata, di consistenza membranosa e carnosa.

Carne:

compatta, di colore bianco, ha tonalità giallognole sotto la cuticola e nel perimetro del gambo sezionato.

Habitat:

in boschi di latifoglie, in ambienti caldi e assolati.

Commestibilità:

Ottimo commestibile

Osservazioni:

a volte può essere parassitato da Mycogone rosea che riveste la superficie di Amanita Caesarea con una sorta di muffa rosa. In questo caso si sconsiglia la raccolta e il consumo degli esemplari parassitati.

L'angolo della natura

Laburnum anagyroides

Medik.



Nome comune:

Maggiociondolo comune, Laburno, Avorniello, Cantamaggio, Golden Chain Tree, Cytise faux ébénier

Descrizione:

arbusto o piccolo albero, 5÷10 m di altezza, con chioma irregolare e dal portamento espanso tendenzialmente in verticale, con fogliame deciduo.

Rami:

tronco eretto con rami ascendenti con corteccia verde-marrone, liscia, i rami giovani sono penduli, tomentosi, di colore grigio-verde-argentato, biancastri all'estremità, mentre quelli vecchi sono brunastri.

Le gemme sono alterne, disposte a spirale, ricoperte di scaglie argentee.

Foglie:

sono lungamente picciolate, lunghe sino a 6 cm, alterne, trifogliate, ellittiche, a margine intero, la pagina superiore è glabra, quella inferiore è pelosa e verde-argentata.

Fiori:

ermafroditi e simmetrici, sono riuniti in racemi penduli, lunghi sino a 25 cm, hanno calice campanulato verde con 5 denti, la corolla giallo-oro ha il petalo superiore di dimensioni maggiori screziato di colore rosso-brunastro.

Frutti:

sono legumi piatti, pubescenti, deiscenti che contengono molti semi bruni e velenosi.

Habitat:

Specie eliofila che predilige i terreni calcarei; 0÷800 m s.l.m.

Tossicità:

può causare gravi avvelenamenti, con esiti anche mortali. I semi in particolare, sono velenosissimi, ma in realtà tutta la pianta è tossica.

Legno:

Il Maggiociondolo è specie pioniera impiegata per il consolidamento di scarpate e pendii. Il legno, combustibile di ottima qualità, è molto duro e si conserva bene anche a contatto con il suolo, è quindi usato per pali da vite, per

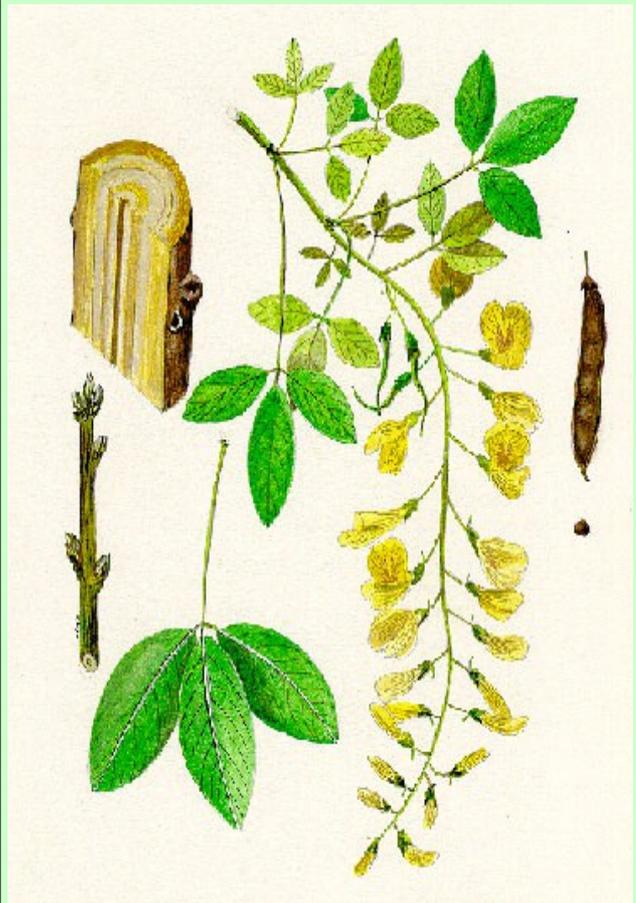
per recinzioni e per piccoli lavori al tornio. La corteccia fibrosa può essere utilizzata come il salice per legare la vite.

Il legno trova impiego in liuteria, soprattutto nella realizzazione di strumenti a fiato.

L'albero è noto anche come "falso ebano" in quanto il legno molto duro e bruno scuro, viene impiegato in sostituzione dell'ebano nella fabbricazione di strumenti e arredi.

Curiosità:

vuole la leggenda che nei tempi passati le streghe usassero il Maggiociondolo per preparare bevande psicoattive che davano loro senso di leggerezza e di inconsistenza del peso corporeo. Questo stato di alterazione psichica può essere inteso come il "volo della strega". Durante i loro sabba le streghe come segno disintento, utilizzavano un bastone di Maggiociondolo, sul quale si dice calvalcassero durante i loro viaggi e divenuto per questo simbolo del volo



www.biolib.de

Taglierini all'Amanita Caesarea

Ingredienti

- 400 g di taglierini all'uovo
- 100 g di prosciutto crudo
- 80 g di burro
- 100 g emmenthal
- 3 o 4 ovoli di Amanita caesarea
- sale e pepe

Procedimento:

Pulire delicatamente i funghi. Far cuocere in abbondante acqua salata i taglierini, scolarli leggermente al dente, metterli in una pirofila e condirli con il burro e l'emmenthal. Mescolarli con molta cura perché si impregni del condimento e risulti filante. Spolverizzare con un poco di pepe ed infine coprire i taglierini con fette sottili di fungo. Passare la pirofila in forno e servire caldo.

DOMENICA 3 GIUGNO 2018

ESCURSIONE “ PARCO DELL'ORECCHIELLA ”



Per informazioni contattare la Segreteria al numero 370 3149029 o visitare il sito www.amf.it.

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

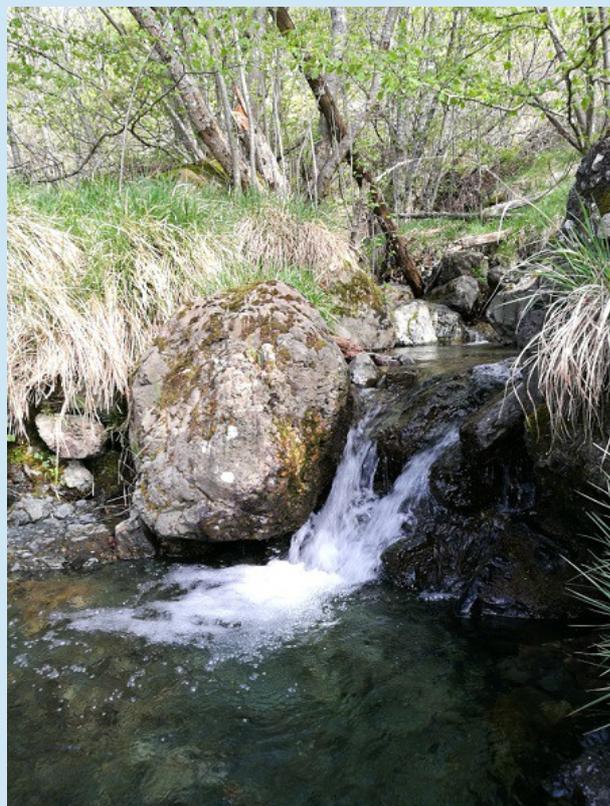
27 OTTOBRE

CONVEGNO MICOLOGICO A FONTANELLATO

28 OTTOBRE

MOSTRA MICOLOGICA A FONTANELLATO

“ Escursione anello di Grondana ”





" Dolce fiorire "



" Gemelli "



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.