



Newsletter Marzo 2018

**Associazione Micologica
Fidentina**

“Carlo Oriani”



La specie del mese

Morchella esculenta
(L.) Pers.



Mitra: più o meno ovoidale, sferica o allungata, con alveoli ampi disposti in maniera irregolare rispetto alle costolature. Colore giallo, giallo-ocraceo.

Imenoforo: si trova all'interno degli alveoli

Gambo: allargato alla base, irregolarmente cilindraceo, cavo, crema-ocraceo

Carne: fragile nelle costolature, elastica con odore spermatico

Ecologia: in primavera, su terreno sabbioso, sotto olmi, frassini e alberi da frutto

Osservazioni:

Commestibile previa adeguata cottura.

Consumati crudi o mal cotti danno sindrome gastroenterica

Consumati cotti, ma in quantità elevata o in pasti ravvicinati danno sindrome neurologica (sindrome morchellica)

L'angolo della natura

Fraxinus excelsior (L.)



Nome comune:

Frassino, Frassino comune, Frassino maggiore

Descrizione:

Albero foglia caduca dal portamento slanciato, ma maestoso negli esemplari isolati, in grado di raggiungere l'altezza di 40 metri; il tronco, che può superare il metro di diametro, è dritto e cilindrico; corteccia inizialmente liscia, di colore grigio verdastra e con macchie chiare, con l'età assume toni grigio-brunastri e fessurazioni longitudinali.

Foglie:

Possono superare anche 25 cm di lunghezza; opposte, imparipennate, composte di 9 ÷ 13 foglioline lanceolate lunghe fino a 10 cm, con margine finemente seghettato, e nervature evidenti che si diramano verso il bordo; colore verde lucido nella pagina superiore, più chiaro e glabro in quella inferiore.

Fiori:

Compaiono prima delle foglie sui rami dell'anno precedente e si presentano come piccole pannocchie laterali, ascellari; fiori privi di corolla e calice.

Frutti:

Sono samare lanceolato-lineari, ottuse, lunghe fino a 60 mm, peduncolate e riunite in grappoli; inizialmente di colore verde chiaro, poi giallastre, e rossicce alla maturazione, rimangono attaccate ai rami per tutto l'inverno e, per un complesso sistema di esigenze, soprattutto climatiche, possono germinare al secondo anno dalla maturazione (in genere 18 mesi).

Habitat:

in boschi umidi, fino a 1500 m.

Curiosità:

Fraxinus excelsior è un albero importante nella mitologia e nel folklore europei e, soprattutto nei nordici, è stato sempre considerato un albero magico e sacro; molti sono i riferimenti alle leggende legate al dio Odino: si narra che lo stesso Odino (Igg) abbia acquisito i suoi poteri magici, dopo essersi impiccato ed aver trascorso un lungo tempo all'interno di un frassino; in Scandinavia questo albero viene chiamato Igg-drasil cioè cavallo di Odino.

Il nome inglese moderno, Ash, deriva dalla parola Anglo-Sassone "aesc", che significa: lancia. Nell'alfabeto celtico Ash o "Nion" rappresenta la nostra, moderna, lettera N- In Gran Bretagna l'antica saggezza popolare indica che, quando le gemme della Quercia si schiudono prima di quelle del Frassino, l'estate sarà secca e sarà invece umida se quelle del Frassino saranno le prime ad aprirsi.

Legno:

di colore molto chiaro, quasi bianco, è compatto, resistente ed elastico e duttile: queste doti ne fanno un materiale particolarmente adatto per la costruzione di mobili, attrezzi sportivi, quali racchette da tennis, sci, mazze da golf, ma anche slitte, utensili da cucina, carri, comprese ruote e raggi ed in tutti quei casi in cui robustezza ed elasticità siano richieste; all'aperto, tuttavia, questo legno si altera facilmente, quindi, non è consigliabile utilizzarlo, ad esempio, per gli infissi.

Tafel 3.



Gemeine Esche, *Fraxinus excelsior*.

www.biolib.de

Fungoricetta

Parmigiana di spugnole

Ingredienti

- * 400 g di spugnole
- * 50 g di burro
- * mezzo litro di latte
- * due cucchiaini di olio di oliva
- * 50 g di parmigiano grattugiato

Procedimento:

pulire molto bene le spugnole e tagliarle a pezzettini; metterle al fuoco in un tegame e gettare l'acqua che rilasciano. Cuocerle per circa un'ora e mezza a fuoco lento con il burro e il latte mescolando frequentemente. Aggiustar di sale.

A fine cottura aggiungere l'olio d'oliva e il parmigiano. Questo condimento è ottimo su fette di pane casereccio tostato, per tagliatelle o pasta fatta in casa.



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

Le serate sono aperte a tutti e ad ingresso completamente gratuito

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

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

L'Associazione Micologica Fidentina Carlo Oriani
è lieta di invitarVi

Lunedì 19 Marzo 2018 ore 20.40
a Fidenza (PR), Largo Leopardi 2

alla serata sul tema

I funghi: crescita, miti, leggende e “verità”

Storia, segreti, ecologia, micologia, gastronomia e curiosità a 360° ;
a cura di Nicolò Oppicelli, micologo, giornalista; direttore del mensile
Passione Funghi & Tartufi, responsabile scientifico del Gruppo Micologico Cebano
ed autore di testi in campo didattico-divulgativo e scientifico.



INGRESSO LIBERO

Portate le vostre raccolte

Si ringraziano
i soci dell'Associazione
Micologica Fidentina
per la disponibilità.

" Delicato risveglio "



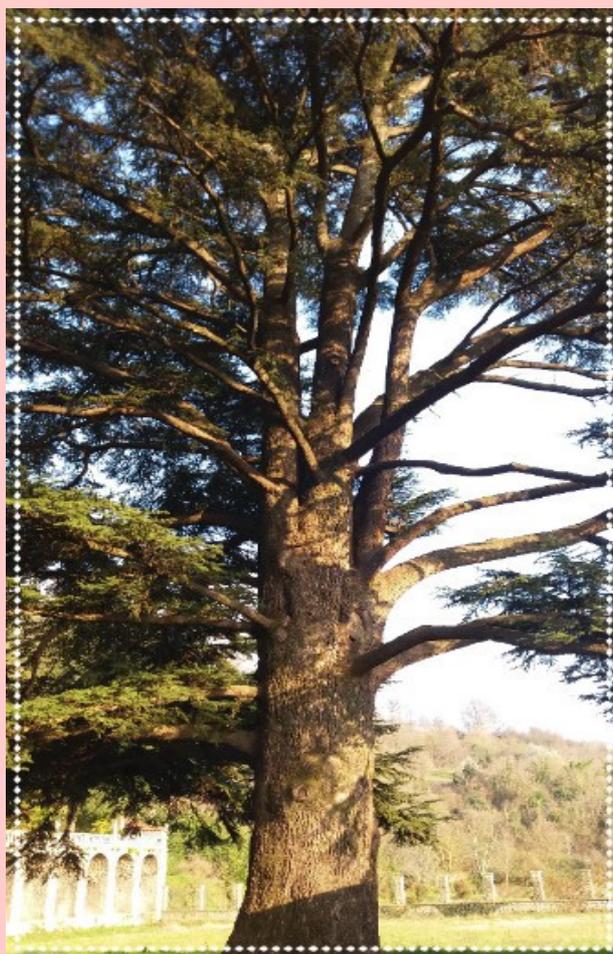
" Pon pon "



" Dolce fiorire "



" Verso il cielo "



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.