



Newsletter Novembre 2017

Associazione Micologica Fidentina

“Carlo Oriani”



La specie del mese

Craterellus cornucopioides (L.) Pers.



Cappello: a forma di cornucopia, con margine sottile ed ondulato. Superficie igrofana, nerastra con l'umido, più chiara col secco.

Imenoforo: più o meno liscio, percorso da venature poco evidenti, di colore grigiastro più chiaro del pileo.



Gambo: cavo, svasato verso l'alto.

Carne: sottile ed elastica, con odore e sapore fruttato.

L'angolo della natura

Quercus cerris (L.)

Cerro

Descrizione: grande albero, può raggiungere i 35 m di altezza e diametri del tronco che possono superare il metro. Ha un'ampia chioma e radici robuste e profonde, con una radice centrale più sviluppata e penetrante.

Corteccia:

nei primi anni è grigia e liscia, ma già dopo una decina di anni si forma un ritidoma con scanalature sempre più profonde e verticali interrotte da solchi trasversali stretti si da formare uno spesso strato suberoso e rugoso di colore grigio scuro ma che, a differenza delle altre querce, mostra la zona di crescita di color salmone, molto evidente durante la stagione vegetativa. I rametti giovani sono un po' angolosi grigio scuri e quelli dell'anno sono bruni-rugginosi, tomentosi.

Foglie:

sono di forma molto variabile e tardivamente caduche; mediamente a profilo oblungo-obovato. Il Cerro ha foglie spesso profondamente lobate, quasi a toccare la nervatura centrale in numero di 4-7 per lato, ma anche nella stessa pianta e/o in diverse fasi fenologiche, si possono trovare foglie con lobi poco profondi. Da giovani sono tomentose biancastre, in seguito, diventano coriacee e

scabre superiormente, per la presenza di peli stellati, mentre la pubescenza persiste a lungo nella pagina inferiore, rendendola più chiara.

Fioritura:

avviene in aprile-maggio; i fiori maschili, hanno 4 stami e sono riuniti in amenti pauciflori cilindrici, penduli lunghi 5-8 cm; i fiori femminili hanno 4 stili, riuniti in spighe di 1-5 fiori con asse cilindrico e tomentosi.

Fra l'impollinazione e la gamia intercorrono da 13-14 mesi, perché durante il primo anno si ha l'arresto dello sviluppo del gametofito femminile.

Frutti:

alla fine del primo anno sono piccoli come gemme e brevemente pedunculati; durante la stagione vegetativa riprendono lo sviluppo e nel mese di ottobre maturano e disseminano.

Le ghiande sono portate sui rami del secondo anno, di forma bislunga, mediamente più grandi che nelle querce del subg. *Quercus* 3-4 cm, brevemente peduncolate, troncate e mucronate all'apice, di colore bruno rossastro, glabre e striate longitudinalmente, leggermente tomentose all'apice. La ghianda è attaccata e protetta fino alla metà da una cupola emisferica, formata caratteristicamente da squame lunghe e libere anche di 1 cm, brune e tomentose, mai appressate.

Le ghiande contengono molto

tannino e perciò sono di gusto amaro e poco appetite dagli animali.

Legno:

è a porosità anulare molto più accentuata che nel subg. *Quercus*, è discolore con alborno giallastro e duramen più scuro con sfumature rosate, ha raggi midollari numerosi e rettilinei evidenti (specchiature).

Il legno è molto duro e pesante, ma non contiene tannino perciò a differenza delle querce a legno pregiato, non è durevole se esposto alle intemperie e soprattutto all'acqua, non è facilmente lavorabile e normalmente tende a spaccarsi lungo le fibre.

In genere, il legname veniva utilizzato per traverse ferroviarie, per doghe da botti, raggi di ruote, ma ora viene utilizzato più come ottimo legno da ardere e per la produzione di carbone, migliore ancora del legno delle altre querce in quanto privo di tannino che rallenta la combustione.



Fungoricetta

Ravioli con le trombette da morto

Ingredienti:

4 uova
4 etti di farina
1kg di vitello
Craterellus cornucopioides
una cipolla
una carota
mezzo gambo di sedano
4 etti di ricotta
mezzo bicchiere di salsa di pomodoro
olio d'oliva
sale
pepe
noce moscata
parmigiano reggiano
panna
tartufo bianco

Preparate, lavorandola a mano, una sfoglia molto sottile con la farina e le uova.

Cucinate con dell'olio d'oliva, sale e pepe il vitello macinato aggiungendo la cipolla, la carota e il sedano tritati fini. Dopo 15 minuti aggiungete le trombette a pezzetti e la salsa di pomodoro. Continuate la cottura fino alla totale evaporazione del liquido dei funghi. Fate raffreddare e, insieme alla ricotta, passare il composto al passaverdure.

In una terrina amalgamate bene il tutto aggiungendo sale, pepe, noce moscata e parmigiano grattugiato al momento.

Con gli appositi stampi fare i ravioli e riempirli a dovere.

Conditeli poi con panna, parmigiano e tartufo bianco grattugiato al momento di servire a tavola.

Myconews

Accadde...

Durante le mostre micologiche sono state determinate ben **480** specie

Mostra Borgo Val di Taro 16/17 Settembre **125** specie

Mostra Lagdei 24 Settembre **78** specie

Mostra Borgo Val di Taro 23/24 Settembre **127** specie

Mostra Fidenza 8 Ottobre **150** specie

Fungallery

"Un saluto dalla Gran Fiera di San Donnino a Fidenza"





"La perfezione"



"La ballerina"



"Bis"

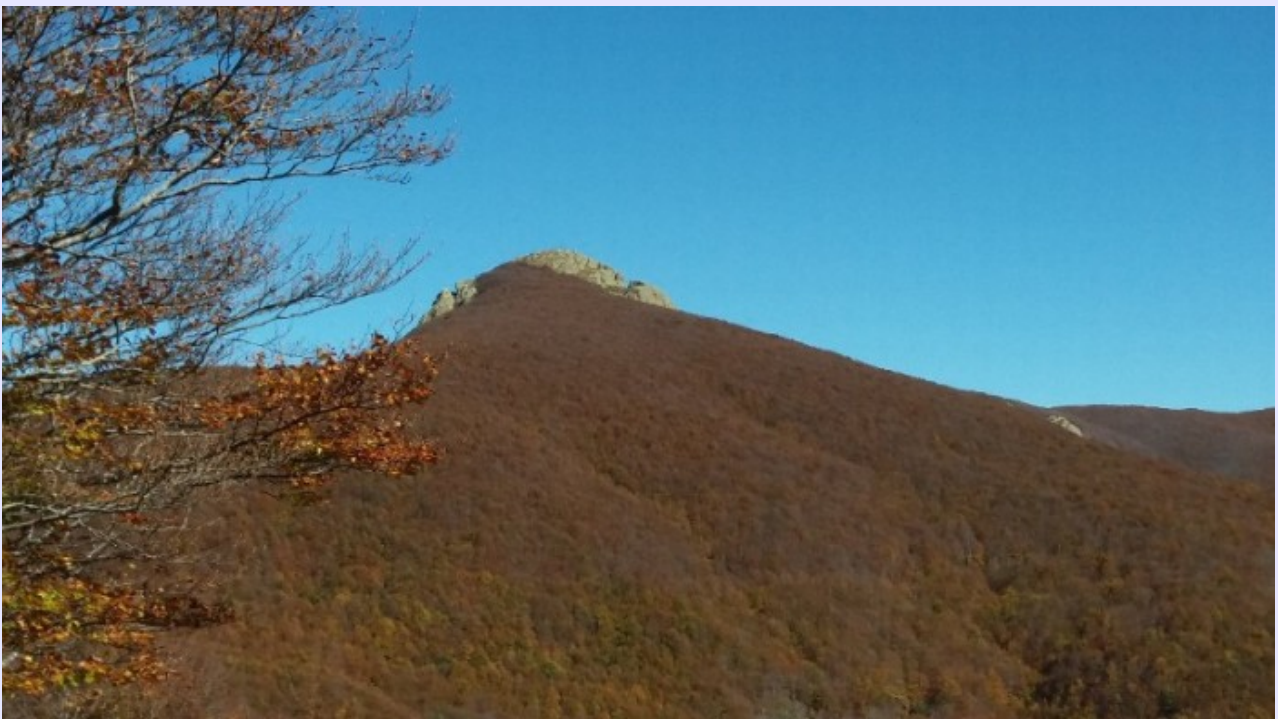


“Che fatica spuntare...”



foto Mirko Masetti

“La cima del monte”



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