



Newsletter Ottobre 2017

Associazione Micologica Fidentina

“Carlo Oriani”



La specie del mese

Cantharellus cibarius

Fr.



Cappello: 2-10 cm da convesso ad appianto con spesso il centro depresso; margine involuto nei giovani esemplari, poi tipicamente lobato e flessuoso. Colorazione variabile dal giallo-aranciato al biancastro.

Imenoforo: formato da pliche decorrenti sul gambo, spesso anastomizzate



Gambo: carnoso, spesso rastremato alla base, pieno e fibroso, con colore al pileo

Carne: soda, biancastra, raramente larvata, con odore fruttato

L'angolo della natura

Castanea sativa

Mill.

Castagno comune, Castagno

Descrizione:

Grande albero deciduo e molto longevo, può superare i 500 anni di vita, ha un portamento maestoso, raggiunge, in condizioni ottimali in bosco, i 30 - 35 metri di altezza e diametri del tronco notevoli, non sono eccezionali 4 o anche 6 m di diametro.

Tronco: è normalmente dritto e se isolato si diparte presto in grosse branche, dando alla chioma un aspetto ampio e tondeggiante.

La corteccia da giovane è liscia e di colore olivastro nelle piante in forte sviluppo o polloni, con caratteristiche lenticelle che si allungano fino ad 1 cm.; diviene poi grigia e gradualmente forma un ritidoma grigio-bruno a lunghi solchi verticali ed infine cordonata e spiralata.

Foglie: sono semplici, alterne e disposte a spirale; sono a contorno ellittico-lanceolato e margine seghettato.

La pagina superiore delle foglie estive è liscia, lucida, verde intenso con nervature rilevate di consistenza coriacea, più chiara la pagina inferiore. Ha fogliazione tardiva da fine

aprile a maggio e le giovani foglie, sono pubescenti per peli ghiandolari e perciò, al tatto vischiose.

Fioritura: è tardiva, da fine giugno a luglio; la specie è monoica con infiorescenze ad amento miste o anche solo maschili, i due tipi si differenziano per la struttura e l'ordine di comparsa, lo sviluppo dell'infiorescenza e del fiore.

I fiori maschili sono riuniti in piccoli glomeruli a loro volta formanti amenti eretti, lunghi 5-15 cm, emessi all'ascella delle foglie. Ogni fiore è di colore biancastro, provvisto di un perigonio suddiviso in 6 lobi e un androceo di 6-15 stami. I fiori femminili sono isolati o riuniti in gruppi di 2-3. Ogni gruppo è avvolto da un involucri di brattee detto cupola.

Dopo la fecondazione, la cupola squamosa si trasforma nel riccio che tutti conoscono.

Nel suo sviluppo, il fiore del Castagno è in una prima fase normalmente bisessuale, ma successivamente, nei fiori maschili l'ovario arresta il suo sviluppo e nei fiori femminili gli stami non raggiungono la maturità; il rapporto tra i vari tipi di infiorescenze, varia da individuo a individuo e varia

anche negli anni.

L'impollinazione è principalmente anemofila, ma la presenza di nettari, derivati dagli abbozzi del pistillo e l'odore delle infiorescenze maschili fa sì che Api, Coleotteri e Ditteri li frequentino assiduamente; ma non si tratta di un'impollinazione insetto dipendente in quanto i fiori femminili sono privi di attrattivi e il contatto con i fiori femminili da parte di insetti è casuale.

Il Castagno, poi è specie con un elevato grado di sterilità per anomalie staminali, sia per autoincompatibilità soprattutto gametofitica.

Riccio: (5-10 cm di diametro) è fortemente spinoso, contiene normalmente 3 frutti (ma a volte 2 e fino a 7), sono acheni con pericarpo liscio e coriaceo bruno più o meno scuro omogeneo o striato nei marroni, alla base c'è una cicatrice chiara (ilo) e all'apice i resti degli stili (torcia o stoppino), la faccia interna è pubescente.

I cotiledoni sono molto grandi formati da una polpa dura color avorio, protetti da una pellicola membranacea (episperma) di colore marrone chiaro. Il frutto è normalmente deiscente ma a volte il riccio può cadere e rimanere intero a lungo.

Seme: non è dormiente ma recalcitrante e la germinazione è ipogea. La giovane piantina ha le foglie primarie omomorfe ma più piccole con margine ondulato.

Legno: il Castagno, forma un legno a porosità anulare, mediamente pesante, compatto ed elastico, nettamente differenziato in alburno chiaro, giallognolo e duramen più scuro, marrone chiaro che assomiglia a quello delle querce ma senza raggi midollari visibili, che sono finissimi numerosi ed uniseriati per cui poco visibili ad occhio nudo. Tutto il fusto è impregnato di tannino, mentre i rami soprattutto quelli giovani ne contengono molto meno, è un conservante naturale, che rende il legno molto durevole agli agenti atmosferici ed agli attacchi biotici e viene estratto per la concia delle pelli ed altre applicazioni. E' legno richiesto per mobili, travature ecc. e per doghe per botti; ma il legno prodotto da boschi trattati a ceduo producono legname di scarsa qualità che non può essere usato per costruzioni in quanto tende a "cipollarsi", cioè ad aprirsi come una cipolla nel senso degli anelli di accrescimento.

Apparato radicale: è molto

robusto e ampio ma non molto profondo, anche se singole radici possono penetrare in profondità; è sede di quasi tutte le riserve energetiche della pianta, cosicché se ceduo ricaccia con vigoria quasi imbattibile, ricostituendo in una stagione, quasi tutte le riserve perse con la ceduzione.



www.biolib.de

Fungoricetta

Risotto alle castagne

Ingredienti:

225 g di riso Vialone nano
250 g di finferli
400 g di castagne arrostate
1 scalogno
3/4 di l di brodo vegetale o di carne
40 g di burro
2 cucchiaini d'olio d'oliva
1 spicchio di aglio
1/2 bicchiere di vino rosso secco
1 cucchiaio di maggiorana fresca
1 cucchiaio di prezzemolo
parmigiano grattugiato
sale e pepe

Sbucciate le castagne e tagliatele a pezzetti. Riducete a tocchetti anche i funghi, dopo averli ben puliti. Sbucciate lo scalogno, tagliatelo a fettine e fatelo appassire in una casseruola con una noce di burro. Per ammorbidire unite due cucchiaini di acqua calda.

In un tegame fate rosolare l'olio con lo spicchio d'aglio intero. A fiamma vivace fate cuocere i funghi per circa 15 minuti, salate, pepate e togliete l'aglio.

Aggiungete il riso nella casseruola con lo scalogno e fate tostare leggermente. Spruzzate di vino e aggiungete un po' per volta il brodo e aggiustate di sale.

Durante la cottura unite le castagne e cinque minuti prima della fine, aggiungete i funghi e la maggiorana.

Spegnete, unite il prezzemolo tritato e pepe macinato al momento, mantecate con una noce di burro e servite cosparsa di parmigiano grattugiato.

Agenda di Ottobre

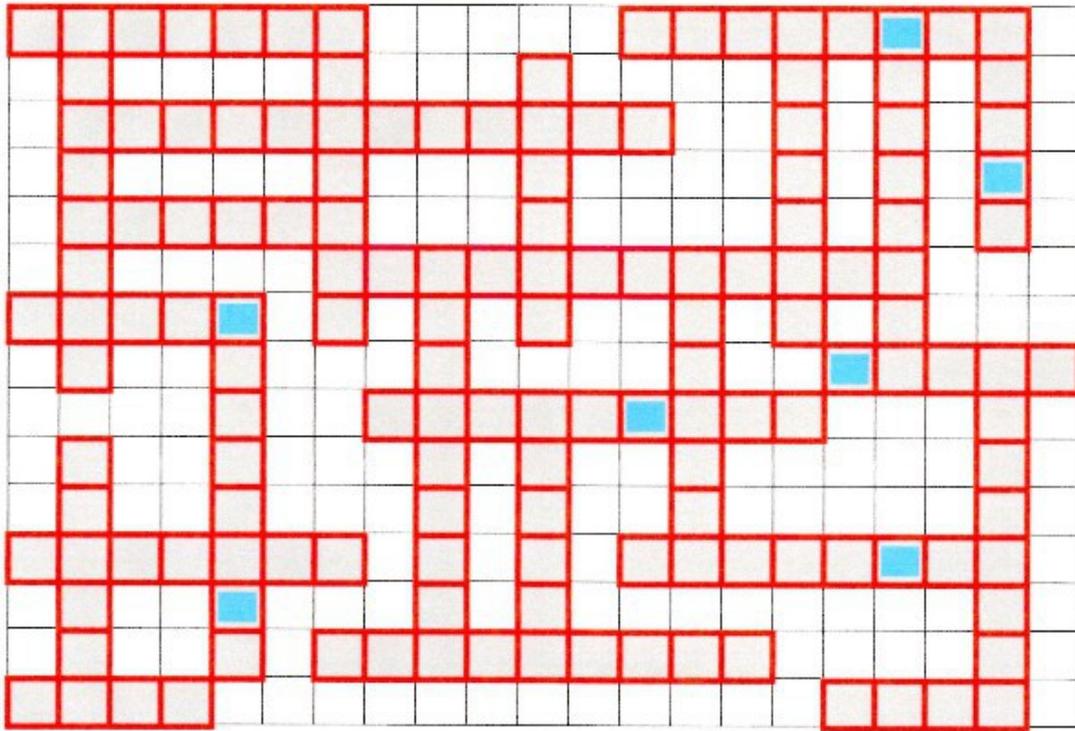
DOMENICA 8 OTTOBRE 2017

In occasione della Fiera di San Donnino
l'Associazione Micologica Fidentina
"C.Oriani" organizza

Mostra micologica

Nella suggestiva cornice dei portici di Piazza Garibaldi
a Fidenza

LA PAROLA NASCOSTA



Inserisci tutte le parole elencate. A schema completato prendi le lettere delle caselle a sfondo azzurro nell'ordine e scoprirai così la parola nascosta.

4 Lettere

ALBA
CEPA

5 Lettere

AUREA
GIGAS
TARDA

6 Lettere

ACUTUS
ILICIS
PEZIZA
PICEAE

7 Lettere

AMANITA
ANNOSUM
LACCATA

SCIODES

VESTITA

8 Lettere

CRISTATA
DAEDALEA
DALDINIA
MUSCARIA
OLIVACEA
SARCODON

9 Lettere

BALTEATUS
CASTANEUS
STYPTICUS

12 Lettere

SALMONICOLOR
UMBRINOLUTEA

Fungallery

"Un saluto dalla Fiera del fungo di Borgotaro"



" Un piccolo mondo "



foto Mirko Masetti

" Piccola rarità "



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