

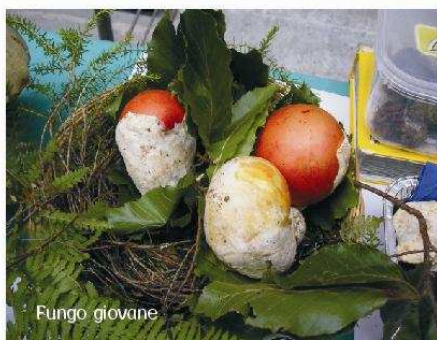
MICONEWS²

Agosto
Settembre
2007

Bimestrale di informazione interna a cura
dell'Associazione Micologica Fidentina.

Attenti a quei due...

Amanita caesarea (ovolo buono)



Fungo giovane

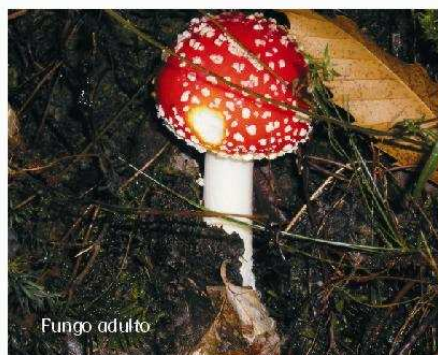
L'*Amanita caesarea* è un fungo lamellato di buona taglia con anello e volva. Lo troviamo per lo più in zone aperte, non troppo erbose, al limite del bosco, preferibilmente di castagno o di quercia. Agli inizi del suo sviluppo il carpoforo è completamente racchiuso in un velo generale biancastro, proprio come il classico uovo sodo. Se lo tagliamo all'interno possiamo già intravedere il cappello e il gambo formati e marcati da una sottile linea giallo-aranciata. Man mano che si sviluppa l'*Amanita caesarea* buca il velo generale che la racchiudeva e comincia a prendere la propria forma. Il cappello striato al margine è di un bel rosso arancio, che in certe condizioni può variare fino al giallo pallido; anche il gambo è sempre di un bel colore giallo chiaro (MAI BIANCO) come del resto l'anello e le lamelle. Anche la carne ha una colorazione gialla e sapore gradevole. L'*Amanita caesarea* la troviamo dall'estate all'autunno ed è un ottimo fungo commestibile.



Amanita muscaria (ovolo malefico)



Anche l'*Amanita muscaria* è un fungo lamellato di buona taglia con volva e anello. Lo troviamo in boschi di conifere, di betulle, sotto il castagno. Nei primi stadi di sviluppo il fungo è completamente avvolto da un velo generale molto friabile, con alla base il bulbo solitamente molto più grande della parte superiore. Sviluppandosi il velo generale origina la volva, che si presenta dissociata in squame. Volva, anello, gambo, lamelle e carne sono di colore bianco. Lo troviamo dall'estate fino all'autunno inoltrato, ed è un fungo tossico, non mortale.



Fungo adulto

Tempo piovoso, poi buono e soleggiato, è tempo di funghi, quindi attenti a quei due. Confonderli non è assolutamente difficile, ma teniamo presente alcune regole: l'*Amanita caesarea* ha sempre gambo, anello e lamelle di colore giallo chiaro; il cappello da rosso arancio ad arancio chiaro e privo di verruche. Raramente può presentare una "piacca biancastra" residuo del velo generale.

L'*Amanita muscaria* invece, ha volva, gambo, anello e lamelle di colore bianco. Il cappello da rosso chiaro a rosso vivo sempre con presenza più o meno marcata di verruche. In caso di piogge come già detto in precedenza, possono sparire le verruche e il cappello può prendere una colorazione molto simile all'*Amanita caesarea*, giusta combinazione per poterle confondere. Esiste anche l'*Amanita aureola* che non presenta le ornamentazioni sul cappello, ma solo attaccate all'orlo. Da taluni (Kaltbrenner) *Amanita aureola* è considerata una semplice forma vegetativa di *Amanita muscaria*. Nelle zone periferiche ed esterne presenta le stesse caratteristiche tossicologiche. Per non rischiare una brutta intossicazione, è quindi meglio farli controllare da un esperto micologo.

www.amf.it

10/06/07 Gita a Prato Spilla

Partiti come al solito in "tarda" mattinata ,cioè verso le sei e quaranta circa ,dopo la bellezza di due ore e mezzo di curve e controcure ,giungiamo nel piazzale-parcheggio di Prato Spilla .

Come numero di partecipanti a questa gita eravamo inferiori alla precedente fatta sul Monte Penna ;ma tre micologi tipo Carlo ,Antonio ,e per ultima ma molto gradita la presenza della Caterina ,il segretario Umberto anche se non in forma perfetta ,Amos come guida odierna e Giacomo guida del Penna ,i due consiglieri Giuliano e Luca con relativa "morosa",non mi sembra proprio una cosa da poco .

Giornata splendida con un bellissimo sole ,e cosa importante ,quasi con assenza di vento .Dopo la classica pausa caffè e "sgranchimento" di gambe iniziamo a salire .In poco tempo dai 1300 mt del Rifugio Prato Spilla ci portiamo sui 1500 mt costeggiando la pista da sci ;poi sul sentiero contrassegnato 705 saliamo verso il primo obiettivo :il lago Martini .

Lungo il sentiero ci imbattiamo in una grossa torbiera ,nella quale Antonio nota un fiorellino strano ,che a prima vista sembrava una classica viola come ce n'erano tante ,ma guardandola bene si è accorto che invece era una inaspettata varietà di pianta carnivora : la Pinguicola .Che dire poi di quel simpatico cagnolone di nome Asso che , sbucato all'improvviso dai cespugli del sentiero ,si è subito inserito nel gruppo con il classico intento giocherellone del "mi lanci il bastone che poi te lo riporto ?"-10 ,20,30,40 volte fino all'infinito? Poi il richiamo della padrona e noi ,più stanchi di lui, abbiamo proseguito .Arrivati al lago Martini (mt 1670) facciamo la prima sosta ,e Umberto ne approfitta per farsi le sue solite due uova sode.



Pinguicola



Lago Martini

Alcuni salgono ancora fin sul crinale ,ma solo in due proseguono indomiti ancora più in alto oltre il passo Giovarello (mt 1752) , sprezzanti del pericolo (quale?) -Derivante forse da una piccola nuvola passeggera :ma sono i due micologi Carlo e Antonio che , come due stambecchi raggiungono il punto dominante più alto . Dopo la breve sosta scendiamo verso il lago Verde dove avevamo pensato di fermarci a pranzare .Durante il percorso passiamo dalla Capanna Cagnin ,piccola baita-rifugio dove il nostro Presidente lascia uno scritto sul tavolo del viandante posto al centro del tavolo ,che segna così l'impronta del nostro passaggio . Verso le ore tredici arriviamo al lago ,e trovati comodi sassi possiamo finalmente accomodarci e consumare i nostri prelibatissimi paninazzi .

Proprio sotto di noi uno dei quattro pescatori sparsi lungo le rive del lago ci diletta con l'abboccata di tre trote ,due delle quali purtroppo sotto misura ,che vengono regolarmente rimesse in acqua .Intanto quella nuvoletta intravista prima dal lago Martini, ora comincia a dare qualche preoccupazione ,visto come a poco a poco si ingrandisce e diventa più scura .Non se la saranno per caso portata appresso i due micologi che avevano osato sfidarla sul cocuzzolo del passo Giovarello ? Mah! Fatto sta che riprendiamo il sentiero del ritorno ,e una mezz'ora dopo ,qualche goccia di pioggia ce la prendiamo ;poca cosa se pensiamo che sotto la faggeta non si sentono nemmeno .Finalmente siamo in vista del lago Ballano ,superato il quale ormai ci avviciniamo al parcheggio-auto .Un centinaio di metri prima due tuonate ci avvertono che sarebbe buona cosa affrettare il passo .Solo il tempo di cambiarci magliette e scarponi ,poi una dietro l'altra tre saette, di quelle toste ,ci accompagnano nel Rifugio Prato Spilla insieme a tanti altri ,e giù acqua a catinelle .Almeno per una volta tutto è bene ciò che finisce bene ,non tanto per i funghi però ,perchè di quelli ,neanche l'ombra .Ciao a tutti e alla prossima .



Carlo e Antonio sul Giovarello

www.amf.it Micogita

Amf notizie



Dopo una piccola pausa dell'attività nel mese di agosto bisogna cominciare a pensare ,oltre ad andare nel bosco a vedere se c'è qualche funghetto ,al mese di settembre ,che comincerà ad essere piuttosto impegnativo.

Domenica 23 infatti ,con la collaborazione dell'Ufficio Turistico di Bedonia ,si inizierà con la prima delle quattro mostre micologiche in programma quest'anno .

Iniziativa nuova e posto nuovo quindi ,ma con tutta la volontà di un'ottima riuscita; riuscita naturalmente legata esclusivamente all'andamento del tempo e alla nascita dei nostri amici funghi ,senza i quali non sarebbe possibile allestire nessuna mostra .

Appuntamento quindi il 23 settembre a Bedonia nella sede dell'Ufficio Turistico ,in via Garibaldi 13 .

La Domenica successiva 30 settembre ,saremo di nuovo in pista a preparare la seconda mostra : questa volta al Rifugio Lagdei ,di fianco alla seggiovia che porta al Lago Santo .

Posto stupendo di passaggio per comitive e famiglie che vogliono trascorrere una Domenica immersi nella natura .Nei quattro anni precedenti l' Associazione ha sempre ottenuto buoni risultati ,sia di specie fungine esposte che di pubblico e passanti vari .

Bisogna anche pensare che dietro a tutta questa preparazione c'è l'impegno costante da parte dei soci nell'andare per boschi ,pagando il permesso , a raccogliere qualsiasi tipo di fungo ,buono o velenoso che sia ; l'importante è cercare di averne un buon numero diversi tra loro .

In questi due mesi è anche opportuno pensare al concorso fotografico micologico che si terrà a Fidenza in occasione della Fiera di S. Donnino .

Si ha così la possibilità di poter scattare un paio di buone foto dal titolo "Il fungo nel suo habitat", attenendosi al regolamento interno come mostra la locandina qui a fianco .Le foto contribuiscono a ravvivare e a far da sfondo alla mostra stessa , ma non possono certo sostituire i funghi dal vero.

Ultime dal bosco

Nonostante un forte vento abbia imperversato per diversi giorni ,e quindi asciugato il bosco , a luglio qualche nascita c'è stata ,e sono stati trovati diversi funghi .La maggior parte erano "mangiati"o con il gambo e parte del cappello invasi dai vermetti ,classico dei primi porcini estivi .Niente problemi però ,una bella pulitina e una buona essiccazione risolvono in pieno tutti i nostri problemi . Sono cominciati anche i primi ritrovamenti nei boschi di faggio ,vedi ad esempio il monte Ragola ,con gli altrettanti primi permessi giornalieri da dieci euro .

3° Concorso Fotografico Micologico
dedicato a Ivana Varani
Organizzato da

 **foto Carpediem**
via Berenini 99 FIDENZA (PR)
TEL. 0524.522376

REGOLAMENTO

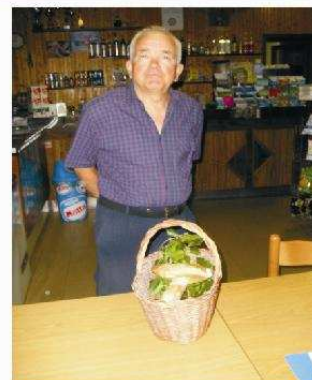
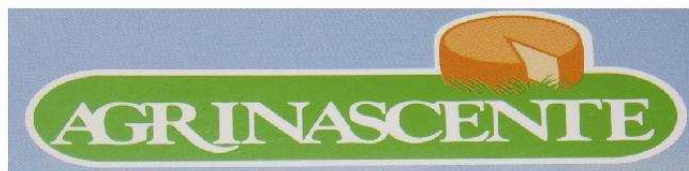
TEMA: il fungo nel suo habitat
MATERIALE: max 2 stampe a colori in formato 20x30 montate su cartoncino 30x40 (sul retro nome - cognome - titolo dell'opera)
PARTECIPAZIONE: aperta a tutti
COSTO: 5 euro (gratis per i soci dell'associazione)
TERMINE CONSEGNA: 30.09.2007
RIUNIONE GIURIA: 02.10.2007
ESPOSIZIONE E PREMIAZIONE: 10.10.2007 nei locali della mostra micologica che si tiene durante la Gran Fiera di Borgo S. Donnino
PREMI: 1°, 2°, 3° classificato - Buoni Acquisto

Le opere verranno restituite. Si chiede agli autori, con firma in calce, il diritto all'utilizzo da parte dell'Associazione delle immagini per scopi promozionali e di pubblicità.

Titolo delle foto

1. _____
2. _____

Nome - Cognome - Indirizzo - Telefono - Firma _____



Un martedì sera qualunque...

MicoNews

Una serata movimentata, parecchi funghi da determinare, e i nostri due micologi della sera Carlo e Antonio, colti un pò di sorpresa dalla raccolta del momento, si mettono all'opera. Amanitopsis, lattari, russule, qualche galletto, boleti del genere calopus ed erytrophus, alcuni porcini. Poi due specie che non dovrebbero essere lì, no, probabilmente si sono svegliati in anticipo: un cortinario e due hygrocybe.

Dopo vari consulti si è giunti alla conclusione che effettivamente appartengono alle specie autunnali, decisamente fuori stagione. Stranezze dei funghi, e fascino allo stesso tempo proprio per la loro imprevedibilità. Ogni tanto succede di incappare in qualche fungo insolito, o apparentemente (forse) conosciuto, però... E' proprio questo il bello delle serate del martedì, ampliare sempre la conoscenza, che non basta mai.



La ricetta del Bertozzi

Una ricetta semplice semplice, ma gustosissima.

Ingredienti :

2 spicchi di aglio,
2 wurstel (carne di maiale),
un pizzico di prezzemolo,
qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva,
½ kg di funghi porcini, (in alternativa galletti o russule).

Prendere 2 spicchi d'aglio, schiacciarli e metterli in un tegame antiaderente con un poco di olio extravergine di oliva ed un pizzico di prezzemolo.

Far rosolare finchè l'aglio non comincia ad imbiondire.

A questo punto aggiungere i porcini precedentemente puliti e tagliati a pezzi non troppo piccoli; (in alternativa galletti o russule) e continuare la cottura.

Verso fine cottura aggiungere i wurstel tagliati a fette di ½ cm.

Lasciare cuocere, sentire di sale, quindi servire.

Variante:

Alla fine aggiungere qualche scaglia di parmigiano, ma non troppo, perché il gusto dei funghi non venga annullato dal sapore del formaggio.

EL&CO...interieur
Via Emilia n. 13 - FONTANA FREDDA
29010 CADEO (PC)
Tel. 0523/501274
Fax 0523/501896



Arco di Santi Antonio e G.

ARREDOBAGNO - PAVIMENTI - RIVESTIMENTI
BOX DOCCIA - RUBINETTERIA - CAMINETTI

Via Stazione Centro, 17
29010 ALSENO (PC) - ITALIA
Tel. 0523 949295 - 0523 945134
Fax 0523 949421

<http://www.pavinord.it>
e-mail: info@pavinord.it