

MICONNEWS ³

Ottobre
Novembre
2007

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

15/07/07 Gita a Corchia

Domenica 15 luglio si parte per l'ultima escursione in programma, che ha per meta Corchia, i suoi boschi e le miniere abbandonate. Per la verità Giacomo, dinamico come sempre, già progetta una uscita supplementare per portarci il 5 agosto sul Monte Zuccone, in quel di Tarsogno. Queste escursioni servono, tra l'altro, a tenere sveglia la "gamba" in attesa della stagione dei funghi. Ritrovo alle sette e trenta: presenti



Amos, Angelo, Carla, Rosangela, Giacomo, Mario e Antonio, che si aggrega a Fornovo mentre Luca e Giusy ci raggiungono a Corchia. Purtroppo dobbiamo rinunciare alla compagnia di parecchi soci, del Presidente (per impegni di lavoro), e del segretario (per impegni di ferie). Fortunatamente durante la visita di Corchia- un borgo decisamente pieno di fascino- incontriamo Mathley, un simpatico labrador che,

in cambio di qualche carezza, accetta di sostituire i due dirigenti, e siccome lui di gambe ne ha quattro, i conti tornano. Il sentiero corre in buona parte nel bosco, il che ci rende sopportabile il caldo; l'ambiente è stimolante, la compagnia piacevole, così si sale di quota senza sentire la fatica.



Ad un certo punto, mentre il nostro nuovo amico si rinfresca in un torrente, l'inconfondibile odore del Phallus ci richiama al nostro ruolo di fungaioli e immediatamente si scatena la caccia. Dopo non molto tempo la preda viene individuata, ma lo spirito degli studiosi prevale in noi per cui all'unanimità decidiamo di osservarlo e fotografarlo ma non di raccoglierlo.

Durante la battuta, nonostante il clima sfavorevole, riusciamo a scovare anche tre Amaniti, tre Russule e altri tre o quattro funghetti di cui non ricordiamo il nome.

Il tempo è passato in fretta, gli stomaci richiamano la nostra attenzione, perciò rinunciando a raggiungere le miniere (le quali comunque ci fanno sapere che resteranno ad attenderci fino alla prossima visita), e torniamo verso Corchia, dove ci attende il pranzo all'ombra di castagni secolari.

All'ingresso del paese assistiamo all'incontro di Mathley con Massimiliano, che da ore batteva i dintorni alla ricerca del suo cane. E dopo una sgridata affettuosa e qualche guaito di scusa, tornarono a vivere insieme, felici e contenti.



www.amf.it

Tel. 333-2352455

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



Mostra micologica a Lagdei

30/09/07

Dopo aver dovuto rinunciare alla prima mostra micologica del 23 settembre a Bedonia per mancanza quasi totale di funghi dovuta alla siccità, sono arrivate le prime piogge, e con esse anche la nascita di qualche specie fungina. La Domenica successiva, 30 settembre, c'era in programma la seconda mostra micologica a Lagdei, punto di partenza



per il Lago Santo. Sabato siamo andati qua e là, girando tra boschi di quercia, castagno e faggio, ma il risultato non cambiava di molto; alla sera, ritrovandoci, siamo riusciti a reperire una quindicina circa di funghi. Pochi, ma speranzosi che gli altri nostri collaboratori, nonché micologi Antonio, col suo gruppo e Gianluca con la famiglia, trovassero qualcosa direttamente nelle pinete e faggete intorno al rifugio, siamo partiti ugualmente. Dalla bigia mattinata presente con qualche pioggia che ci ha accompagnati fino a Berceto, siamo arrivati a destinazione col cielo che a poco a poco si apriva



fino a lasciar spazio ad un bel sole che poi è rimasto con noi per tutto il giorno. Buon segno!-Infatti i nostri "collaboratori" hanno avuto più fortuna, trovando due cesti di funghi misti, cosicché dopo l'allestimento del gazebo messoci a disposizione davanti al rifugio, il nostro micologo Carlo, con la collaborazione di Gianluca e Antonio, hanno potuto cominciare la determinazione.

Continua... Mostra micologica a Lagdei

Mentre io (Giuliano), Amos e Umberto sistemavamo il centrotavola preparatoci gentilmente dalla signora Nadia, insieme a rametti di abete, foglie di castagno con i ricci e qualche ghianda per abbellire la tavolata, ecco arrivare i primi cestini con i funghi classificati.

Con molta sorpresa verso le dieci e trenta avevamo già riempito quasi i due tavoli, sfiorando le 55 specie. Poi sono cominciate ad arrivare le prime persone a gruppetti di amici e famiglie con prole,



con un viavai pressochè quasi continuo fino al pomeriggio.

Alcuni, oltre a fermarsi per interpellare il micologo portavano funghi, e se non li avevamo ce li lasciavano per esporli alla mostra. In poche parole alla fine della giornata abbiamo contato ben 73 specie determinate. Da non credere! -Solamente verso le due e un quarto ci siamo finalmente seduti per pranzare, naturalmente all'esterno vista la temperatura gradevole, e fino alle quindici e trenta ci siamo riposati e saziati, ben mangiato e ben bevuto.



Giornata bellissima quindi, sotto ogni aspetto, con sole caldo e vento fresco, partita con poche pretese ma alla fine arrivata alla grande, visto lo scarso periodo di funghi.

Non dimentichiamo che alla sera verso le ore diciotto, quando abbiamo "tolto le tende", al nostro micologo Carlo era rimasta veramente poca voce.

Mico News



vic. di Santi Antonio e C.
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

La ricetta del Bertozzi

Filetti di pollo alla crema di funghi.

Ingredienti per 4 persone:

*400gr. Di funghi porcini
2 petti di pollo
70gr. Di burro
100gr. Di prosciutto cotto
½ bicchiere di panna
1 tuorlo d'uovo
sale, pepe, vino bianco
parmigiano.*



Dividere i petti di pollo in tanti filetti piccoli e sottili. Mettere sul fuoco una padella antiaderente con circa 60gr. Di burro, e quando è dorato porvici i filetti e rosolarli da entrambi i lati; aggiungere sale e pepe q. b. Bagnare col vino bianco e fare evaporare un pò; togliere il pollo e metterlo in una pirofila leggermente unta con il burro rimasto. Nel fondo di cottura (padella antiaderente), fare rosolare il prosciutto tagliato fine e i funghi porcini, precedentemente lavati e asciugati. A cottura ultimata spegnere il fuoco, condire con il tuorlo d'uovo stemperato nella panna e una manciata di parmigiano. Versare la crema sui petti di pollo e passare in forno per riscaldare il tutto. BUON APPETITO.

