

MICONNEWS

5

Febbraio
Marzo
2008

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

Cena di fine anno.

Venerdì 7 dicembre l'Associazione ha dichiarato chiusa la stagione fungina 2007 con l'ormai classica cena, alla quale sono stati invitati soci e conoscenti; fra questi hanno partecipato anche Federica e Francesca, figlie di Ivana, che in certe occasioni cerchiamo di coinvolgere per sentirci vicino a loro e avere allo stesso tempo un buon ricordo della madre, che è stata un punto di forza del gruppo.



Ma ritorniamo per un attimo all'abbuffata: abbondanti antipasti di salumi, tris di tortelli e un brodino con cappelletti, arrostiti vari e torte, vino e caffè, ci hanno messo veramente a dura prova, ma ce l'abbiamo fatta e ne siamo usciti pressochè indenni. Un'ultima bicchierata è stata fatta il martedì prima di Natale, per farci gli auguri e raccontarci le ultime "balle" di stagione.

Da oggi 18 dicembre sono state anche sospese le riunioni fino all'ultima settimana di gennaio, e cioè il giorno 29; il martedì precedente invece, si terrà il primo consiglio del 2008. Questo però non significa che l'attività sia completamente finita e non si debba più fare qualche camminata qua e là, magari alla ricerca degli ultimi funghetti invernali. Uno stimolo ci vuole sempre!

Da ricordare: VENERDI 8 FEBBRAIO (Vietato mancare)

Presso la nostra sede (Bar ANSPI), si terrà la consueta cena di apertura-stagione.



*W
w
w.
A
m
f.
I
t*



Chi si ferma è perduto, quindi.....

Nei mesi di dicembre e gennaio non possono mancare l'ormai noto *Pleurotus ostreatus* (orecchietta, gelone) e la *Flammulina velutipes* o "fungo dell'olmo", due dei pochissimi funghi mangerecci reperibili nelle nostre zone in pieno inverno. Proprio quest'ultimo è una specie molto comune e abbondante, cresce numeroso su ceppaie o tronchi caduti a terra e marcescenti, oppure anche su piante attive, specialmente su pioppo, olmo, salice e frassino. Possiamo trovarlo anche sopra cortecce non attaccate al tronco o danneggiata di alberi perfettamente vivi: a questo proposito il micelio, portando a degrado con il



tempo il legno, contribuisce a far sparire le parti cosiddette "non sane" e quindi inutili alla pianta stessa che dovrebbero essere eliminate ugualmente.

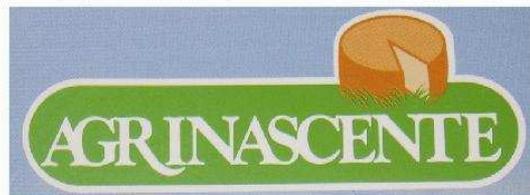
Ha il cappello poco carnoso, largo e tenero, emisferico e leggermente depresso al centro col margine striato; è di un bel colore giallo-arancio, vischioso e brillante al tempo stesso; le lamelle sono spaziate, bianco, crema giallastre.

La carne non ha sapore particolare, è sottile, bianco giallognolo; mentre il gambo è slanciato, sinuoso, cilindrico, lievemente vellutato sulla superficie; dal giallo al bruno scuro alla base.

La *Flammulina velutipes* (o *Collybia velutipes*) è un fungo commestibile discreto, e in cucina può risultare un piatto gradevole e gustoso.



Nelle foto: tre immagini di Flammulina velutipes repente vicino al fiume Po il 15/12/07.



Ricordo dell'estate scorsa...

05/08/2007

Festa dell'Emigrante (bestraiau) ai piedi del Monte Zuccone.

Gita fuori programma, ma visto che di funghi neanche l'ombra, il buon Giacomo ha pensato bene di portarci alla Festa dell'Emigrante a Pratolungo sopra Tarsogno, sulla strada del Centro Croci. Scopo principale della giornata, oltre alla nostra solita camminata, era quella di assaggiare la famosa carne alla griglia fatta dagli argentini: l'"asado". Arrivati tra i primi prenotiamo tre tavolate, visto che eravamo più di venti persone, e per far venire l'ora di pranzo e stuzzicarci l'appetito, cosa c'era di meglio se non salire sul Monte Zuccone? (Dai 950 mt di Pratolungo ai 1.450 mt della cima).

Un'oretta al massimo e siamo in vetta, così si diceva, ma ogni tanto guardandosi indietro, ci si accorgeva che qualcuno si perdeva per strada: colpa della salita, ma ancora di più della calura d'agosto; alla fine comunque in una decina siamo arrivati in vetta.

Al ritorno un buon profumino di griglia e un altrettanto buon odorino di risotto ai funghi, ci ha accolto sotto una fitta pineta dove abbiamo poi pranzato: un vero angolo di fresco dove il sole difficilmente riusciva a penetrare.

Un pomeriggio di giochi per bambini e famiglie e un pò di musica ci hanno poi accompagnato fino all'ora della partenza; una classica giornata trascorsa in allegria ma soprattutto in spensieratezza. E oggi, a distanza di qualche mese, colgo l'occasione per ricordare Paola, moglie della nostra "guida" Giacomo, che nell'ottobre scorso ci ha purtroppo lasciati; amante dei boschi, delle passeggiate, di ottima compagnia e buona fungaiola.

Asado



In vetta



Monte Zuccone



Micoricordi

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



ARREDOBAGNO - PAVIMENTI - RIVESTIMENTI
BOX DOCCIA - RUBINETTERIA - CAMINETTI

Via Stazione Centro, 17
29010 ALSENO (PC) - ITALIA
Tel. 0523 945295 - 0523 945134
Fax 0523 945221

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

Notizie flash

Dopo il periodo di chiusura invernale, martedì 29 gennaio ci si ritrova come di consueto alla sera e si riaprono le iscrizioni per l'anno 2008: poiché tutto il pacchetto delle attività svolte dall'A.M.F. compresi i nomi degli iscritti, deve essere presentata alla Provincia ai primi di marzo, chi si iscriverà entro tale data avrà anche diritto ai permessi quindicinali rilasciati dalla Provincia stessa per i mesi estivi-autunnali che vanno generalmente da maggio-giugno fino a novembre. Tutti gli altri iscritti parteciperanno alle nostre attività interne (il martedì sera ore venti e trenta), e alle periodiche escursioni.

Sede:
Circolo ANSPI
via S. Francesco, 5

Le ricette:

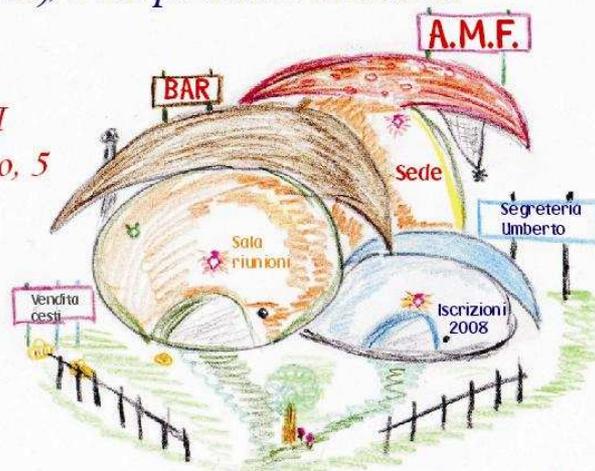
Del Bertozzi

Coppette di riso ai porcini.

Far ammolare 40g di porcini secchi in acqua calda oppure usare 400g circa di funghi porcini freschi. Rosolare una bella cipolla in poco olio o burro, aggiungere 2 cucchiaini di doppio concentrato di pomodoro sciolto in acqua calda.

A questo punto aggiungere i funghi ammollati (oppure i freschi), salare, pepare e lasciare cuocere. Fare in modo che il sughetto che si forma rimanga abbastanza ristretto. Intanto che i funghi cuociono, in una pentola a parte avrete preparato (per 4 persone), un bel risotto alla parmigiana; a questo punto, che è quasi tutto pronto, prendete quattro scodelle non troppo grosse e rivestitele per bene con fette di prosciutto cotto (non troppo sottili poiché si rompono). Riempite col risotto appena pressato e versatele capovolte ognuna sul suo piatto; toste queste rimarranno delle belle coppette di riso rivestite col prosciutto, sulle quali verserete il sughetto con i funghi, e...

Buon appetito!



Segreteria:
tel. 333-2352455

Di stagione

Scaloppine con la Flammulina velutipes

Pulire molto bene 300g di *Flammulina velutipes* possibilmente giovani e freschi; eliminare i gambi e tagliare i cappelli a fette. In una padella piuttosto larga soffriggere mezza cipollina tritata finemente con poco olio e burro in parti uguali fino a farla rosolare; aggiungere i funghi e cuocerli per dieci minuti o fino a quando non hanno perso tutta la loro acqua. A cottura ultimata togliere i funghi e rosolare, nel condimento rimasto, 300g di scaloppine di vitello sottili precedentemente infarinate; quando la carne sarà ben colorita da tutte e due le parti, aggiungere i funghi (già cotti prima) con mezzo bicchiere di vino bianco secco che, a fuoco vivo, farete evaporare mescolando piano piano. Salare, pepare e cospargere, nell'ultimo minuto di cottura, con pochissimo prezzemolo tritato fine. Servire subito caldissimo.

www.amf.it