

MICONEWS⁶

Aprile
Maggio
2008

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

L'inverno se ne va, arrivano le Spugnole.

Lasciatoci alle spalle l'inverno, con i primi tepori primaverili cominciano a spuntare le Morchelle, più comunemente dette Spugnole. Questo genere comprende funghi generalmente terricoli, di taglie svariate e di consistenza debole e cerosa, sempre cavi all'interno. Il corpo fruttifero è composto da alveoli fertili e non, separati da costolature più o meno regolari; il cappello detto "mitra" è di forma molto variabile: da sferico a ovoidale, campanulato o conico con l'apice appuntito o smussato. Le cavità che formano il cappello (alveoli) hanno un colore variante dal bianco-beige al giallo-ocra fino al grigio scuro quasi nerastro.



Il gambo è di consistenza più elastica e rigida rispetto alla mitra, generalmente cilindrico, ingrossato a volte alla base a volte alla sommità; da liscio a rugoso, forforaceo, mai regolare. Come detto in precedenza all'interno il fungo si presenta completamente cavo, la carne è fragile e sottile ed emana un gradevole ma non intenso odore fungino. Le Morchelle appartengono alla categoria di funghi che vivono in simbiosi con determinate specie arboree, oppure a spese di materiali in decomposizione. Alcune specie hanno invece legami con vecchi frassini, olmi, alberi da frutto (meli, peri, nespoli e ciliegi) e vitigni; altre ancora sono simbiotici delle conifere (abeti e pini). Il periodo di crescita delle Morchelle è compreso tra i mesi di febbraio-marzo fino a giugno in montagna (tra gli 800 e i 1600mt). Si trovano sostanzialmente in presenza di alberi micorrizici come appena accennato o su di un terreno sufficientemente sabbioso, come ad esempio nelle vicinanze di corsi d'acqua.

(Continua)

www.amf.it

Tel.333-2352455

...Arrivano le Spugnole (seguito)

Durante la ricerca è sempre meglio pulire i funghi direttamente sul posto, riponendoli nel "solito" cestino in modo da evitare lo schiacciamento degli stessi, facilitare la fuoriuscita di eventuali residui di terriccio negli alveoli del cappello e favorire la dispersione delle spore. Una volta a casa le Morchelle si possono utilizzare in cucina sia fresche (MAI CRUDE) sia essiccate; da fresche hanno un saporino molto particolare. Un'ultima cosa da considerare quando si va alla loro ricerca, è quella di stare attenti a non mettere nel cestino erroneamente qualche Gyromitra esculenta, molto somigliante, considerata fino a qualche tempo fa commestibile, ma ora non più a causa di una sostanza tossica che non sempre viene eliminata totalmente mediante buona cottura e/o con l'essiccamento; in alcuni casi si sono purtroppo avuti dei decessi. La differenza macroscopica fra Morchella e Gyromitra è nella forma del cappello: le prime hanno un cappello ad "alveoli" mentre la seconda è definita "cerebriforme".

Ricetta: Antipasto di crostini alle spugnole

Tagliare un filone di pane francese a fette e farle tostare. Cucinare 300gr di spugnole perfettamente pulite e tagliate a pezzettini mettendole in un tegame con olio di oliva, un trito di aglio e erba cipollina. Salare e pepare q. B.e lasciare cuocere per 15 minuti bagnando alla fine con una spruzzata di vino bianco secco che farete poi evaporare a fuoco vivo. Disporre il tutto sui crostini e servire subito caldissimo accompagnando il piatto con un prosecco servito freschissimo.



Buon appetito!

*Spugnole
di casa
nostra.*

Mico



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

News

Programma escursioni 2008

- 16 marzo** *Traversata Levanto-Monterosso con guida Amos Tedeschi.
In caso di pioggia o altro la data alternativa sarà il 30 marzo.*
- 13 aprile** *Escursione alle Cinque Terre da Monterosso a Riomaggiore
con guide Amos Tedeschi e Giacomo Oddi.
In caso di pioggia o altro la data alternativa sarà il 20 aprile.*
- 04 maggio** *Escursione sul Monte Barigazzo oppure sul Monte Molinatico.
In caso di pioggia o altro la data alternativa sarà il 25 maggio.*
- 08 giugno** *Escursione in Alta Val Parma, con guida Amos Tedeschi.
In caso di pioggia o altro la data alternativa sarà il 22 giugno..*
- 06 luglio** *Escursione al Lago Nero e Monte Nero, con guida Giacomo Oddi.
In caso di pioggia o altro la data alternativa sarà il 13 luglio.*
- 03 agosto** *Escursione da Prato Lungo a Monte Zuccone. Guida Giacomo Oddi.
Pranzo a Prato Lungo alla "Festa dell'Emigrante".*
- 16 novembre** *Giro dell'isola della Palmaria (La Spezia), con guida Amos Tedeschi.
In caso di pioggia o altro la data alternativa sarà il 30 novembre.*

Alcune immagini dell'escursione sul Monte Penna fatta l'anno scorso con l'ormai caratteristico pranzo al sacco ,questa volta svoltosi presso la casermetta della Forestale. ---(Foresta del Monte Penna).



Monte Penna



Orchidee spontanee



Una parte della tavolata.



La ricetta del Bertozzi.

Ingredienti:

1 foglio di pasta Brise
150 gr panna
250 gr taleggio
500 gr funghi freschi
(finferli, russule e porcini)
1 uovo intero+ 1 tuorlo
patate e pangrattato q.b.

Funghi e patate.

Prendete una teglia da forno e stendete la pasta in modo che copra anche i bordi. A parte affettate le patate di 1 cm circa di spessore; scottatele, scolatele e passatele nel pangrattato. Adagiatele poi sopra la pasta frolla in modo da coprire bene il fondo; mettetevi sopra il taleggio affettato quindi i funghi precedentemente trifolati e ancora il taleggio sempre tagliato a fette. Sopra il tutto mettete l'uovo e il tuorlo sbattuti mischiati con la panna e fate cuocere per una ventina di minuti. *Vino consigliato: Muller Thurgau.*

Notizie flash.

Anche quest'anno l'Associazione Micologica Fidentina effettuerà dei corsi di studio e aggiornamento divisi in quattro serate. Per tutti gli interessati che vorranno partecipare (soci, amici e appassionati), questi sono gli appuntamenti:

martedì 18 marzo si tratteranno i funghi primaverili

martedì 22 aprile sarà la volta di ovoli e Amaniti in genere

martedì 22 aprile si parlerà di porcini e Bolettee

martedì 6 maggio si toccherà l'argomento riguardante le intossicazioni.

Le serate sono libere a tutti e avranno luogo presso la propria sede a Fidenza via San Francesco, 5.

AVVISI:

CENA SOCIALE: venerdì 4 aprile

ASSEMBLEA DEI SOCI: martedì 15 aprile. (entrambe presso la sede A.M.F.).

Si ringraziano gli Sponsor per la loro gradita disponibilità. Fine prima edizione.