

“Calda luce”



Newsletter

Marzo 2020

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



Se avete foto che volete vedere pubblicate fatele pervenire alla segreteria dell'associazione o all'indirizzo mail amf.carlo.oriani@gmail.com entro il 20 di ogni mese.

La specie del mese

Hygrophorus marzuolus

(Fr.) Bres.



Etimologia

Dal latino marzuolus = del mese di marzo, mese della sua comparsa.

Cappello

prima emisferico col margine involuto, presto piano e infine depresso con bordo ondulato, irregolare, gibboso. Superficie asciutta e fibrillosa col secco, un po' viscida a tempo umido. Colorazioni grigiastre, grigio ardesia, quasi nerastra. Cresce in-fossato nel terreno.

Imenoforo

lamelle adnato-subdecorrenti, rade, più o meno anastomosate, bianche poi grigiastre.

Gambo

massiccio, sodo, cilindrico, più o meno ricurvo e irregolare nella forma, all'inizio bianco, poi più o meno ingrigente.

Carne

Abbondante, soda, igrofana, un po' fibrosa, odore tenue.

Habitat

Per il periodo di crescita tra il tardo inverno e l'inizio della primavera Hygrophorus marzuolus è considerato una primizia, si presenta spesso nascosto nel terreno con crescita semiipogea, tra la lettiera di aghi nelle foreste pure di Abete bianco, Abete rosso (*Picea abies*) e/o Pino (*Pinus*) o tra le foglie in boschi misti con il Faggio.

Commestibilità e Tossicità

Viene generalmente stimato come uno ottimo commestibile, molto apprezzato e ricercato.



“Sono spuntato”

“Presenti”





“Arriva la primavera!”



“Ricordando l'autunno”

L'angolo della natura

Chaenomele speciosa

(Sweet) Nakai



Pianta legnosa a portamento cespuglioso.

Le foglie sono lanceolate, lucide, di un bel verde brillante. I fiori, che compaiono a fine inverno, sono generalmente di colore rosso, ma esistono anche varietà dai fiori rosa o bianchi. Il frutto è un pomo duro e profumato, giallo o verde-giallastro, ovoido o globoso, con diametro di 4-6 cm, pedicello fruttifero assente. I Semi obovoidi, con apice ottuso e base acuminata, di 6-7 x 3,3-4 mm, glabri, lucidi, rosso-scuri o nerastri.



• *Hygrophorus marzuolus* •
MARZUOLO, FUNGO DORMIENTE

IN CUCINA

GNOCCHI AI FUNGHI

Per i gnocchi: 1 kg di patate farinose, 300 g circa di farina, 1 uovo, noce moscata, sale.

Per il sugo: 300 g di funghi, 300 g di passata di pomodoro, 1 piccola cipolla, 1 spicchio di aglio, un mazzetto di prezzemolo, 3 cucchiaini di panna da cucina, burro, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Lessate le patate in acqua salata, scolatele, sbucciatele e passatele con lo schiacciapatate, raccogliendo la purea su una spianatoia infarinata. Impastatela con l'uovo, un pizzico di sale, uno di noce moscata e tanta farina quanta ne sarà necessaria a ottenere una massa omogenea che si stacchi facilmente dal piano di lavoro e dalle mani. La quantità di farina che unirete dipende dalla qualità delle patate, ma attenzione: se ne usate troppa i gnocchi risulteranno duri.

Formate con l'impasto dei salsicciotti grossi circa 2 cm e tagliateli a tronchetti di 3 centimetri. Passate poi ciascun gnocco sul retro di una grattugia, premendolo con il polpastrello in modo da dargli la caratteristica scanalatura che agevolerà la presa del sugo.

Passate ora a preparare il condimento facendo soffriggere un battuto di cipolla e aglio con un po' di burro e olio, quindi unite i funghi ben puliti e tagliati a pezzi. Lasciateli rosolare, quindi aggiungete il pomodoro, salate e pepate. Dopo circa 15 minuti insaporite con la panna e il prezzemolo tritato.

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolandoli non appena salgono alla superficie, quindi conditeli con il sugo di funghi e, volendo, parmigiano grattugiato.

AVVISI

Minicorso di micologia divulgativa

Potete seguire le videolezioni e mettervi alla prova con i mico-quiz
direttamente sul nostro sito www.amf.it

