

“Vecchia imponenza”



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



# Newsletter

Agosto Settembre 2020

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



# LA SPECIE DEL MESE

## Amanita caesarea

(Scop.) Pers.



Nome italiano: Ovolo buono.

### Etimologia

L'epiteto caesarea deriva dal latino Caesareus = dei Cesari imperatori.

### Cappello

5-20 cm da emisferico a convesso-espanso pianeggiante a maturità, margine sempre nettamente striato; cuticola lucida, umida, arancio uniforme; abitualmente nudo o con alcuni lembi bianchi, residui del velo generale.

### Lamelle

Molto fitte, intercalate da lamellule più corte, piuttosto larghe, libere al gambo e di colore giallo-uovo o giallo-dorato.

### Gambo

2-3 × 8-18 cm, dritto, glabro, di forma cilindrica, si presenta pieno, duro e fibroso nel fungo giovane, farcito o quasi cavo nel fungo adulto. È di colore giallo-dorato o giallo-uovo.

### Anello

Ampio, membranoso ricadente, di colore giallo e percorso da evidenti e caratteristiche striature longitudinali, situato nella zona più vicina al cappello.

### Volva

Volva a sacco, attenuata alla base, quasi libera al gambo, festonata o lobata nella parte superiore, di consistenza membranosa o carnosa, ma abbastanza tenace e spessa sino a 3 mm, di colore bianco o biancastro.

### Carne

Compatta anche se tenera, di colore bianco, assume tonalità giallognole più o meno cariche sotto la pellicola del cappello e nella zona perimetrale del gambo sezionato. È di odore e sapore molto gradevoli.

### Habitat

Predilige zone temperate, ma calde e secche e cresce sotto le latifoglie (castagni e cerri) fino a 900 m in estate ed autunno.

### Commestibilità e Tossicità

Ottimo commestibile.

“Spicchiamo il volo”

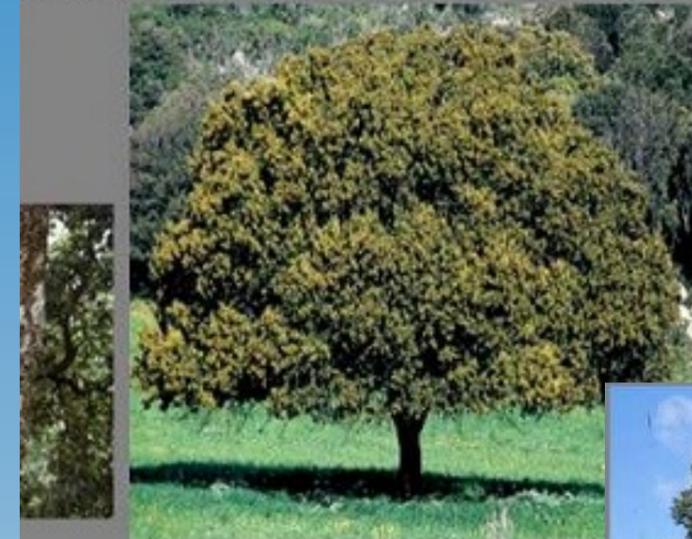


“Linea di Bataille”



# L'ANGOLO DELLA NATURA

*Leccio: Quercus ilex*  
*Famiglia: Fagaceae*  
*Albero sempreverde alto fino a 20 m, chioma globosa, verde scuro.*  
*Tronco eretto e robusto, corteccia rotta in squame angolose. Foglie lanceolate, lucide con margine intero o dentato.*  
*Ghiande ovoidali, 2-3 cm, cuspola emisferica con squame brevi e chiare.*  
*Habitat: boschi radi a macchia mediterranea fino ai 1000 m, preferenza per terreni acidi.*



**DESTINA IL TUO 5 X MILLE**  
**ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA FIDENTINA**  
**-CARLO ORIANI- APS**

**Codice Fiscale 91030910342**

*insieme per l'ambiente*

**Sostieni i progetti dell'A.M.F. per l'educazione ambientale, la formazione micologica, la prevenzione dalle intossicazioni fungine e la salvaguardia dell'ambiente**

**Con la prossima dichiarazione dei redditi è possibile destinare il 5 per mille alla nostra associazione; è sufficiente apporre la propria firma nel riquadro dedicato e indicare negli appositi spazi il codice fiscale 91030910342**

Associazione Micologica Fidentina -Carlo Oriani- APS Largo Leopardi n°6, Fidenza (PR)  
Segreteria: 370 3149029 Email: amf.carlo.oriani@gmail.com Sito: www.amf.it

# FUNGORICETTA

## Risotto allo champagne con gli ovoli reali.

Pulire due ovoli reali (*Amanita caesarea*) e tagliarli a pezzetti: pulirne un terzo piccolo quasi chiuso. In una casseruola a bordo alto far soffriggere mezza cipollina bianca con un po' di olio di oliva e una noce di burro fino a farla appena imbiondire ( non deve bruciare). Aggiungere i funghi e cuocerli per 10 minuti; aggiungere poi quattro belle manciate di riso, sale e pepe quanto basta e mescolare per un minuto.

Subito aggiungere un bel bicchiere di champagne e, a fuoco vivo, farlo evaporare. Dopo portate a cottura il riso utilizzando un brodo leggero di verdura o precedentemente preparato con un po' di estratto di carne e poco sale. Il brodo va aggiunto al riso mentre bolle. A cottura ultimata spegnere il fuoco, aggiungere una noce di burro, una manciata abbondante di parmigiano grattugiato e mescolare bene. Disporre il risotto sul piatto di portata; tagliare sottilmente il terzo ovolo quasi chiuso usando l'affettatartufi di metallo e fatelo cadere a pioggia in modo che copra quasi del tutto il risotto.

Servire subito accompagnando questo delizioso e delicatissimo piatto con il medesimo champagne usato per la preparazione.

# AVVISI

## Concorso fotografico "Il fungo nel suo habitat" 2020.

Anche nel 2020 l'Associazione micologica fidentina-Carlo Oriani- organizza un concorso fotografico invitando tutti i soci e amici a portare due fotografie in A4 di qualsiasi tipologia di fungo su un cartoncino nero da cm 30x40, con il vostro nome dietro . Ricordiamoci che le fotografie devono essere dell'anno in corso.



Giuliano Delendati

### A.M.F. 2020

Sede a Fidenza presso Sala Civica  
Taddei in Largo Leopardi,6.  
Segreteria: 3703149029



Mettere bene a fuoco...

Foto vincitrice  
Concorso 2019

Le foto andranno consegnate entro venerdì 11 settembre

I diritti sulle fotografie rimangono di proprietà esclusiva dell'autore che le ha prodotte, il quale ne autorizza l'utilizzo per eventi o pubblicazioni connesse al concorso stesso e per attività relative alle finalità istituzionali o promozionali dell'AMF.

## Concorso Paola 2020 "Il fungo porcino piu' grosso".

Anche quest'anno l'Associazione micologica fidentina-Carlo Oriani -organizza una piacevole gara per chi riuscirà a trovare il porcino piu' grosso, sapendo che l'anno scorso e' riuscito nell'impresa il nostro segretario Amilcare Tanzi con un bel fungo di 1,491 kg.

Pesa alla mano e macchina fotografica per una conferma della "cattura" e un "in bocca al lupo" a tutti. Le foto saranno esposte in bacheca e visibili a tutti.



Amilcare Tanzi 27/10/2017 kg. 1,491

### A.M.F. 2020

Sede a Fidenza presso Sala Civica  
Taddei in Largo Leopardi,6.  
Segreteria: 3703149029

Fungo vincitore  
Concorso 2019



Riusciranno a batterlo?