



# Newsletter Aprile 2018

**Associazione Micologica  
Fidentina**

**“Carlo Oriani”**



# La specie del mese

## Calocybe gambosa

(Fr.) Donk



### Etimologia:

Dal greco kalòs = bello e kùbe = testa; dal latino gambosus = dal gambo grosso.

### Cappello:

2-12 cm, all'inizio con una forma emisferica, per poi divenire convesso-pianeggiante; il margine rimane a lungo involuto. Colorazioni biancastro-crema, ma variabile sino al giallo-limone carico. La cuticola si presenta glabra, liscia e facilmente asportabile.

### Imenoforo:

Lamelle molto fitte e strette, intercalate da lamellule, bianche o di un crema pallido, filo lamellare irregolare.

### Gambo:

5-8 × 1-3 cm, cilindrico, da tozzo a slanciato, a volte leggermente clavato, bianco, raramente sfumato di ocra in prossimità della base, pruinoso specialmente all'apice.

### Carne:

Spessa, soda e compatta, bianca o con leggere sfumature color crema, immutabile, sapore gradevole, odore caratteristico, molto accentuato di farina fresca o pane fresco.

### Habitat:

È uno dei primi funghi a crescere già dall'inizio della primavera. Uno dei suoi nomi comuni deriva proprio dalla tendenza a comparire in prossimità della ricorrenza di San Giorgio, che cade il 23 aprile. È un fungo con crescita gregaria, che forma lunghe file o cerchi più o meno regolari. Cresce sui prati e ai margini boschivi, legandosi prevalentemente con cespugli di piante spinose quali il Biancospino, la Rosa canina, le Rosaceae in generale ed il Prugnolo, da quest'ultimo deriva appunto l'altro suo nome volgare.

### Commestibilità e Tossicità:

Ottimo commestibile. Presenta un aroma intenso e caratteristico.

### Osservazioni:

Uno dei caratteri che ne facilita il riconoscimento è la presenza di lamelle basse in rapporto allo spessore della carne del cappello.

# L'angolo della natura

## Prunus spinosa (L.)



### Nome comune:

Pruno selvatico, Prugnolo, Vegro, Pruno spinoso, Susino di macchia

### Descrizione:

arbusto cespuglioso che occasionalmente assume dimensioni di alberello, è legnoso, perenne, caducifoglio, molto spinoso.

### Rami:

sono di colore brunastro con sfumature più o meno scure, rugosi ed intricati. Il Prugnolo forma moltissimi germogli capaci di radicare, che ne facilitano la moltiplicazione vegetativa. Altezza sino a 3 m.

Le gemme sono alterne sottili, ovali; le gemme da fiori sono sferiche, ricoperte di scaglie marrone chiaro e riunite su rami corti.

### Foglie:

compaiono dopo i fiori, sono alterne, lanceolate, brevemente picciolate, la

pagina superiore è opaca, glabra e di color verde scuro, quella inferiore più chiara e pubescente.

### Fiori:

precedono le foglie, solitamente compaiono fra febbraio e aprile; la corolla è formata da 5 petali bianchi di forma leggermente ovale.

### Frutti:

sono drupe sferiche di colore bluneraastro o viola-azzurre 10-15 mm di diametro, pruinose a maturità; inizialmente molto aspre ed allappanti, diventano più gradevoli dopo i primi geli.

### Habitat:

Specie originaria dell'Europa e del Caucaso. Rustica si adatta a terreni poveri e sassosi, cresce comunemente al limitare dei boschi cedui e nei cespuglieti, lungo le scarpate, nei terreni incolti e soleggiati, dove grazie alla facilità con cui radica, forma macchie spinose così impenetrabili da fornire protezione agli uccelli che trovano un rifugio ideale per nidificare.

### Etimologia:

dal latino "spinosus" = provvisto di spine.

### Utilizzi:

I frutti possono essere raccolti dopo le prime gelate, quando raggiungono la maturazione, per farne liquori e marmellate.

Con alcool, zucchero, vino bianco e bacche di Prugnolo mature, si può preparare un buon liquore digestivo; con la distillazione dei frutti, invece, si ottiene dell'ottima acquavite. Nei paesi Baschi con le prugne lasciate macerare per diversi mesi in alcool aromatizzato con anice insieme a chicchi di caffè e vaniglia, si produce un

**liquore tipico digestivo detto "Patxaran"**

La corteccia della pianta era utilizzata in passato per colorare di rosso la lana, mentre i frutti immaturi aggiunti a solfato di ferro danno un inchiostro e tingono in nero lana e lino.

Il legno durissimo, è un apprezzato combustibile; era utilizzato in passato anche per fabbricare gli attrezzi del gioco della "Lippa" e per realizzare durevoli bastoni da passeggio.

**Curiosità:**

In Estremo Oriente il Pruno, detto "albicocco giapponese" (*Prunus nume*), è considerato il simbolo della primavera, della giovinezza, del rinnovamento e, grazie al candore dei suoi fiori, della purezza e dell'immortalità.

Si racconta che Laozi fosse nato sotto un pruno e per questo l'albero era particolarmente venerato dai taoisti.

In America quello selvatico, assai prolifico, divenne per gli indiani Pawnee, simbolo di fecondità.

Il pruno ha ispirato parecchi proverbi ad esempio: "stare sul pruno", nel senso di stare a disagio, "essere un pruno nell'occhio di qualcuno" allusivo di persona molesta, "ogni pruno fa siepe" per dire che tutto serve o ha la sua importanza.

Nelle immediate vicinanze degli arbusti di *Prunus spinosa* e delle Rosaceae spinose in genere, non è raro trovare *Calocybe gambosa* (FR.) Donk, un ottimo fungo commestibile primaverile, conosciuto con il nome volgare di Prugnolo.



*Prunus spinosa*, 424.

[www.biolib.de](http://www.biolib.de)

# Minestra di prugnoli

## Ingredienti

- 500 g di prugnoli
- 100 g di prosciutto crudo
- 50 g di burro
- una cipolla
- un litro di brodo di carne
- uno spicchio di aglio
- una manciata di prezzemolo
- pane grattugiato
- sale e pepe

## Procedimento:

Pulire i funghi, tagliarli a pezzetti e passarli nel burro in un tegame a bordo alto. Appena hanno preso colore, aggiungere il prosciutto tritato fine, il brodo, sale e pepe.

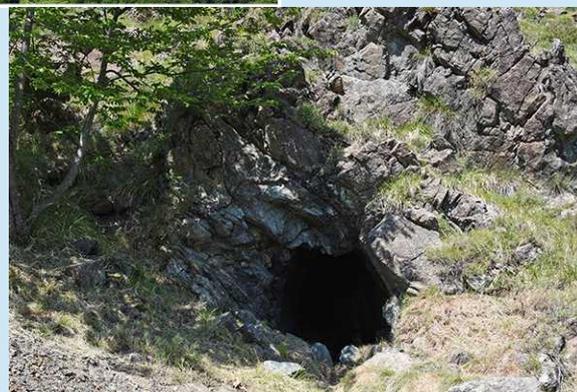
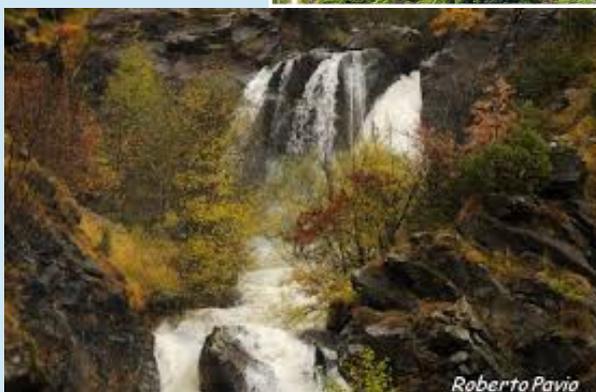
Lasciare cuocere a fuoco lento e a recipiente coperto per un'ora abbondante.

Prima di togliere dal fuoco incorporarvi un battuto di cipolla, prezzemolo e aglio.

Aggiungere infine del pane grattugiato fino a che si sarà formata una crema omogenea e servire.

**DOMENICA 29 APRILE 2018**

## **ESCURSIONE 'ANELLO DI GRONDANA'**



### **Programma:**

- ore 6.30 partenza dalla sede dell'AMF con mezzi propri per il ristorante "Canada stella sul fiume" (Bedonia) dove ci attende la guida che ci porterà verso Grondana (Santa Maria del Taro)
- ore 9.00 inizio percorso ad anello con passaggio presso le antiche miniere di rame (ora chiuse), quindi verso le cascate del torrente Incisa e la torre piezometrica. Percorso non difficile, ma con qualche tratto fuori sentiero, della durata di circa 3 ore.
- ore 12.30 arrivo al ristorante "Canada stella sul fiume"
- ore 13.00 pranzo  
Il menù è composto da 2 primi (pizzoccheri con bresaola e tortelli di zucca), arrosto con crema di castagne e patate al forno, dolce, caffè, acqua e vino.

### **COSTO:**

36 euro a testa comprensivi di pranzo, guida e la quota dell'assicurazione obbligatoria per tutti .

### **ISCRIZIONI:**

Dal 9 Aprile sono aperte le iscrizioni con nominativo per l'assicurazione e acconto di euro 15. Il saldo, 21 euro (15 euro + 6 euro per l'assicurazione) dovrà essere versato entro lunedì 23 Aprile.

**Per informazioni e iscrizioni contattare la segreteria dell'associazione.**

## " Freschezza "



## " Rarità "



" E' primavera... "



" Sfumature d'azzurro "



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.