



'Arcobaleno
d'autunno'

'Corridoio
ghiacciato'



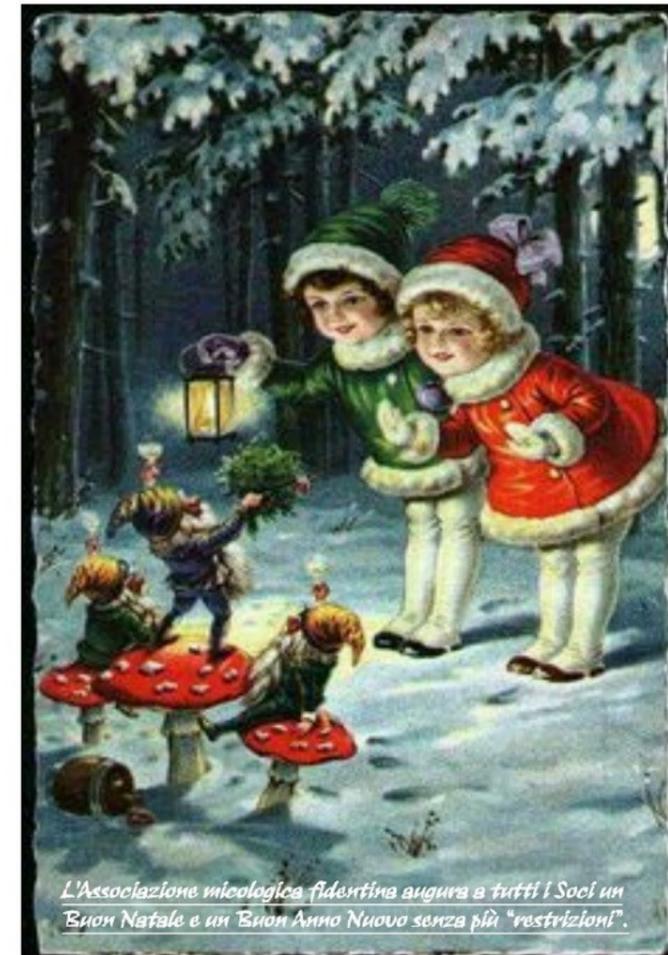
Se avete foto che volete vedere pubblicate fatele pervenire alla segreteria dell'associazione o all'indirizzo mail amf.carlo.oriani@gmail.com entro il 20 di ogni mese.



Newsletter

Dicembre 2020

Associazione Micologica Fidentina
- Carlo Oriani - APS



L'Associazione micologica fidentina augura a tutti i Soci un Buon Natale e un Buon Anno Nuovo senza più "restrizioni".

LA SPECIE DEL MESE

Pleurotus ostreatus

(Jacquin : Fr.) Kummer



Il cappello è a forma di ventaglio, convesso da giovane col margine involuto, disteso nell'adulto come il ripiano di una mensola, colore grigio-brunastro o grigio-bluastrò metallizzato, la cuticola è liscia, untuosa e staccabile.

Le lamelle sono molto decorrenti, bianche o biancastre, spaziate e con molte biforcazioni.

Il gambo è laterale, corto, a volte quasi assente, asciutto, sodo, tenace specialmente verso la base;

La carne è bianca, tenace, elastica abbondante nell'inserzione del gambo; odore leggero, sapore dolce.

Cresce per tutto il periodo invernale su legno morto di Pioppo, Salice, Gelso e a volte anche sul tronco vivo. Lo si può trovare isolato o più frequentemente a gruppi anche cespitosi che formano la tipica cascata con i cappelli posizionati a mensola. E' un ottimo commestibile dopo prolungata cottura. E' una specie tra le più coltivate e lo si può trovare in ogni punto vendita di frutta e verdura.

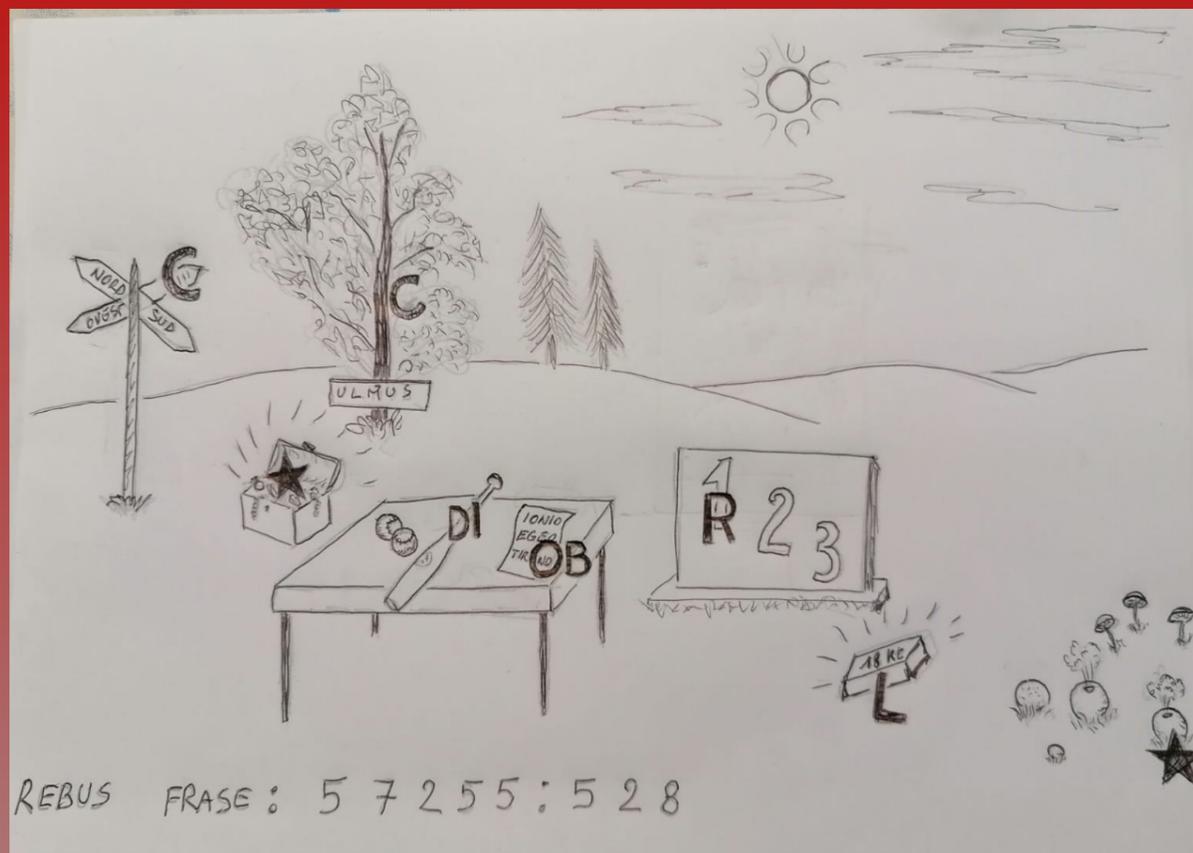


'Brr'

'Oto'



I REBUS DI UGO



Fotorebus. Titolo: GOSSIP.
Frases: 7 1 2 9 2 5
Sottotitolo: non avevo voglia di disegnare.

L'ANGOLO DELLA NATURA

Melo da fiore



Al genere malus appartengono 30-35 specie di piccoli alberi, o grandi arbusti, a foglia caduca, originari dell'emisfero nord, in Europa, Asia e nord America. Si tratta di piccoli alberi, che a maturità raggiungono i 4-8 metri di altezza. Il fogliame è di medi dimensioni, ovale, di colore verde brillante; la chioma è densa, tondeggiante o piramidale. Tra la fine dell'inverno e l'inizio dell'estate producono numerosissimi piccoli fiori a stella, a cinque petali, riuniti in corimbi, di colore bianco, rosa o rosso, con vistosi stami rosso chiaro al centro.

Ai fiori seguono piccole drupe tonde, delle dimensioni delle prugne, di colore giallo, rosso o arancio, che rimangono sulla pianta a lungo, molto decorativi.

Contrariamente alle mele da frutto, ibridi moderni di *Malus sylvestris*, i frutti dei meli da fiore non sono commestibili, spesso sono duri e legnosi, o hanno sapore amaro o astringente.

Vengono però utilizzati per preparare liquori o il sidro, o anche talvolta per ricavarne la pectina, un addensante naturale. Gran parte delle specie sono autofertili, quindi producono frutti solo se nei pressi ci sono altri alberi di malus. Esistono molti ibridi e cultivar, con fiori doppi o dal colore molto intenso, ed anche varietà con fogliame rossastro durante i mesi autunnali

FUNGORICETTA

Tortelli di funghi misti alle erbe

200g Farina 00
400g funghi misti
2 patate lessate
3 uova
60g Parmigiano grattugiato
30g burro
Un ciuffo di timo
Uno spicchio d'aglio
Pepe in grani, sale

Su una spianatoia disporre la farina setacciata a fontana; al centro sguosciare le uova e impastare prima con una forchetta, poi con le mani sino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Pulire con un panno inumidito i funghi ed eliminare eventuali residui terrosi.

Sbucciare e affettare l'aglio; fondere 10g di burro in un tegame, unire l'aglio, i funghi, sale, incoperchiare e cuocere per circa 15 minuti fino a quando i funghi saranno teneri e far asciugare a recipiente scoperto per qualche minuto per eliminare l'acqua. Pelare e schiacciare le patate, raccogliere in una ciotola; passare due terzi dei funghi al mixer senza ridurli in crema, unirli alle patate con 20g di Parmigiano; sguusciarvi sopra l'uovo rimasto, salare leggermente ed amalgamare.

Stendere la pasta col mattarello, tagliare le sfoglie a triangolo con una rotella dentellata, disporre su ciascuno un cucchiaino di ripieno, chiudere i dischi premendolo lunghi gli orli per sigillare.

Unire il timo e il resto del burro e del Parmigiano ai funghi rimasti nel tegame, mescolare e far riposare lontano dal fuoco.

Cuocere i tortelli in acqua salata a bollore per circa cinque minuti, scolare con una schiumarola e condire i tortelli con i funghi alle erbe; pepare, mescolare e servire subito.

AVVISI



*L'Associazione micologica fidentina augura a tutti i Soci un
Buon Natale e un Buon Anno Nuovo senza più "restrizioni".*