



# Newsletter

## Gennaio - Febbraio 2019

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



## La specie del mese

**Pleurotus ostreatus**  
(Jacq.) P. Kumm.



### **Cappello:**

Forma di grossa conchiglia, colore variabile bruno-grigiastro, grigio-azzurro, più scuro da giovane

### **Imenoforo:**

Lamelle fortemente decorrenti sul gambo, bianco o bianco-crema

### **Gambo:**

Eccentrico o laterale, a volte inesistente

### **Carne:**

Soda, consistente, biancastra, con odore gradevole

### **Habitat:**

Cespitoso in tardo autunno-inverno, su tronchi sia viventi sia abbattuti di latifoglie.

### **Commestibilità:**

Commestibile, è coltivato e commercializzato

## L'angolo della natura

**Populus nigra (L.)**



### **Descrizione:**

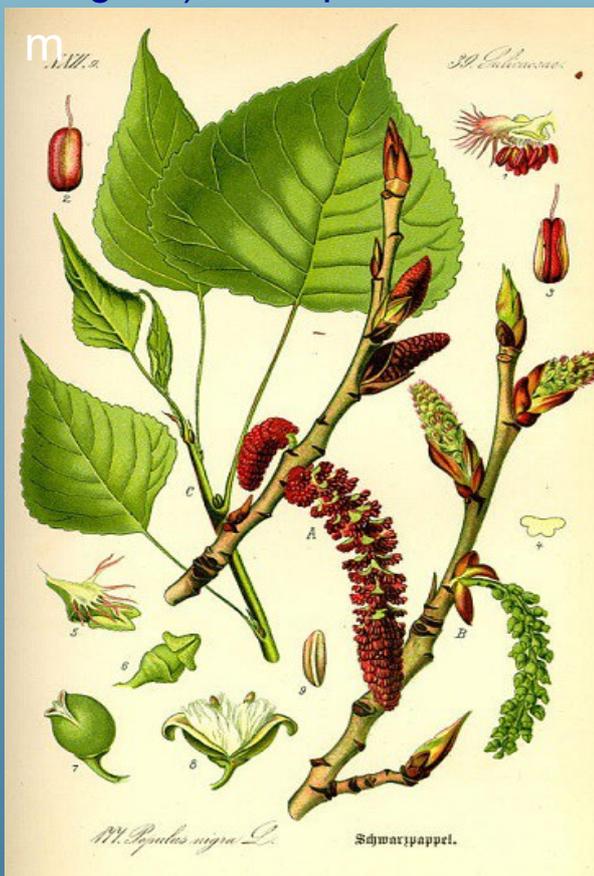
Albero a portamento eretto variabile alto fino a 30 m e con diametro fino ad 1 m, con fusto di norma dritto, spesso deformato da vistose protuberanze; corteccia grigio-brunastra in individui adulti, dapprima liscia, in seguito screpolata o profondamente fessurata; chioma allargata (nella forma tipica), molto ramificata in alto

### **Foglie:**

caduche, alterne, glabre, a margine finemente dentellato; il colore è verde lucido nella pagina superiore, più chiaro con toni giallastri in quella inferiore; quelle dei rami più lunghi hanno forma triangolare con base larga, mentre quelle dei rametti più corti e fioriferi hanno dimensioni minori e forma più romboidale

**Fiori:** maschili e femminili su individui separati (specie dioica). Gli amenti maschili, lunghi 4-9 cm x 1 cm, precedenti la fogliazione, hanno fino a 30 stami per fiore, con antere inizialmente rossastre, quindi violette ed infine nere dopo la caduta del polline; i femminili sono più lunghi e gracili, pendenti, verdognoli, senza stilo, con stimmi gialli; entrambi hanno brattee florali laciniate.

**Habitat:** presso i fiumi e i laghi, in terreni umidi, freschi e profondi, anche periodicamente inondati, ma non disdegna suoli poveri sabbiosi e ghiaiosi, purché la falda idrica sia raggiungibile dalle radici. Da 0 a 1200 m s.l.m.; lucivago e mediamente termofilo, forma boschi puri di una certa consistenza in Val Padana; è spesso coltivato, soprattutto in filari e all'interno di parchi (cv. *pyramidalis*, a forma fastigiata), a scopo ornamentale.



# Fungoricetta

## ZUPPA DI PLEUROTUS

### Ingredienti

**300 g di funghi**

**una cipolla**

**mezzo litro di brodo di carne**

**olio di oliva**

**una mancia di prezzemolo**

**crostini di pane**

**30 g di burro**

**sale e pepe**

**Far dorare in un tegame a bordo alto la cipolla tritata fine con l'olio, aggiungere i funghi puliti e tagliati a pezzetti e lasciare cuocere per una decina di minuti. Unire il brodo, salare, pepare e lasciare bollire per un quarto d'ora.**

**Friggere i crostini di pane nel burro, disporli direttamente nei piatti, cospargerli con un po' di prezzemolo tritato e coprirli con la zuppa bollente.**

# AVVISI



**L'Associazione Micologica Fidentina  
-Carlo Oriani- APS**

Organizza

## **INCONTRI NEL BOSCO** **Corso di micologia divulgativa**

**Lunedì 4 Febbraio**

**Introduzione al mondo dei funghi**

*Micologo Antonio Rinaldi*

**Lunedì 11 Febbraio**

**Funghi di primavera**

*Esperto di micologia Prof. Milton Balvi*

**Lunedì 18 Febbraio**

**Mal di montagna**

*Dott. Luca Cantadori*

**Lunedì 25 Febbraio**

**Serata con il micologo Nicolò Oppicelli**

**Lunedì 4 Marzo**

**Porcini e cugini**

*Micologa Vitantonietta Tritto - Micologa Micol Pistorello*

**Lunedì 11 Marzo**

**Macro - micro: generi Macrolepiota e Lepiota**

*Micologa Gaia Parizzi - Micologa Micol Pistorello*

**Lunedì 18 Marzo**

**Mensole nei boschi**

*Esperto di micologia Prof. Milton Balvi*

**Lunedì 25 Marzo**

**Ci assomigliamo, ma uguali non siamo**

(possibili confusioni tra funghi commestibili e tossici)

*Micologa Gaia Parizzi - Micologa Micol Pistorello*

**Le serate sono aperte a tutti e ad ingresso completamente gratuito**

Al termine del corso a chi avrà frequentato almeno l'80% delle lezioni ed avrà superato il questionario finale, verrà rilasciato un attestato di frequenza. Ogni serata inizierà alle ore 21:00 presso la sede AMF di Fidenza, Largo Leopardi n°2 (Sala civica "Primo Taddei")

Per informazioni: 370 3149029 email: amf.carlo.oriani@gmail.com



**Associazione Micologica Fidentina  
-Carlo Oriani- APS**

# TESSERAMENTO 2019

**Il tesseramento 2019 è già iniziato, cosa aspetti...**

**Se ancora non lo sei, questo è il momento giusto per diventare socio dell'Associazione Micologica Fidentina -Carlo Oriani- APS**

**Sostieni anche tu l'Associazione e le attività che promuove e porta avanti durante tutto l'anno**

**Perché iscriversi?**

**Perché NO, visto che...**

**Promuove l'educazione e la formazione micologica con particolare attenzione alla conoscenza delle specie fungine e della loro importanza quali componenti dell'ecosistema**

**Unisce creando occasioni di incontro e collaborazione tra persone e associazioni che condividono la passione per i funghi e la natura**

**Organizza corsi di micologia divulgativa, uscite didattiche micologiche-ambientali, escursioni, mostre micologiche e conferenze**

Il tesseramento è aperto tutto l'anno.

Tuttavia per motivi logistici e legislativi per poter avere diritto di voto all'interno dell'Assemblea dei soci è necessario tesserarsi o rinnovare l'iscrizione entro il 26 Gennaio 2019. La quota annuale è di 25 euro.

**Inoltre si ricorda che da quest'anno si può devolvere il 5x1000 dell'Irpef alla nostra Associazione; è sufficiente firmare il riquadro dedicato ed indicare il codice fiscale dell'Associazione C.F. 91030910342**

Sede: Sala Civica Taddei, Largo Leopardi n°2, Fidenza (PR)

Segreteria: 370 3149029 Email: amf.carlo.oriani@gmail.com Sito: www.amf.it

Arriva...



...tanta...



...neve!



Strane onde



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.