

Sono arrivato !



Newsletter Giugno 2019

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

Agaricus campestris

L.



Etimologia

Dal latino "campester"= campestre, per il suo habitat.

Cappello: emisferico, poi piano convesso ed infine disteso, spesso con modesto umbone centrale; margine involuto poi disteso, spesso debordante e fioccoso per i residui del velo parziale. Superficie asciutta, piana, coperta da piccole squame. Colore da biancastro a grigio cenere o brunastro.

Lamelle: Fitte, libere, rosa pallido, poi rosa carnicino ed infine bruno-nerastre.

Gambo: cilindrico assottigliato verso la base. Bianco con qualche riflesso rosato diventa giallognolo se ammaccato.

Anello: Il velo sottile, fragile e membranoso lascia traccia nei giovani esemplari sul margine del cappello e forma un anello bianco, evanescente.

Carne: Soda, bianca, alla frattura vira lentamente al rosa. Odore e sapore grati.

Habitat: In primavera e autunno, pochi giorni dopo la pioggia, tra l'erba delle radure di terreni compatti e incolti, in parchi, vigneti, sempre fuori dai boschi.

Commestibilità e Tossicità: Ottimo. Allo stadio adulto devono essere cotti e consumati quando le lamelle sono ancora rosee e non bruno-nerastre (inizio della putrefazione).

È il prataiolo spontaneo più diffuso e raccolto

L'angolo della natura

Corylus avellana (L.)



Nome comune

Nocciolo comune, Nocciolo, Avellano, Avellana, Acciardello, Nocchio

Etimologia: Corylus deriva dal greco "koris" = elmo, per la forma dell'involucro ricoprente i frutti; l'epiteto specifico dal latino "nux abellana", cioè noce di Avellino, per la ricchezza di nocciole del territorio di quella città fin dai tempi antichi.

Descrizione: Arbusto alto 3-4 metri, ma talvolta anche alberetto alto fino a 10 metri, con ramificazione alta. Apparato radicale forte ed espanso, provvisto di micorrize. Chioma densa, rami eretti, allungati e flessibili. Rametti giovani color ocra, villosi per brevi rigidi peli ghiandolosi bianchi o rossicci. Rami adulti con corteccia bruna scura, lucida, spesso desquamantesi in senso longitudinale e diffusamente provvista di lenticelle.

Legno

verde al taglio, poi bianco, indifferenziato, di odore gradevole.

Gemme ellittiche, glabre, verdi, brevemente picciolate.

Foglie alterne tondeggianti, acuminate all'apice, con margine a doppia dentatura e nervature pennate ben evidenti, provviste di peluria nella pagina inferiore. Il colore è verde intenso nella pagina superiore, un po' ruvida, mentre è più chiaro ed opaco nella inferiore. Il picciolo è breve e tomentoso.

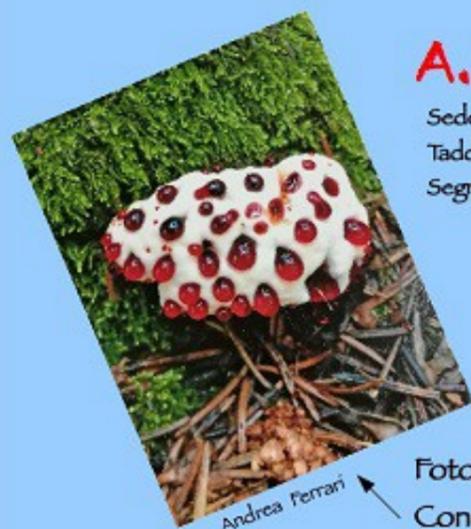
Ma quanti...



...fiori !

Concorso fotografico "Il fungo nel suo habitat" 2019.

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



Andrea Ferrari

A.M.F. 2019

Sede a Fidenza presso Sala Civica
Taddei in Largo Leopardi,2.
Segreteria: 3703149029

Foto vincitrice
Concorso 2018



Concorso Paola 2019 "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 è riuscito nell'impresa il nostro socio Giorgio Restiani con un bel fungo di 1,5 kg. Riusciremo a batterlo? Una cosa è certa: pesa alla mano e macchina fotografica per una conferma della "cattura" e un "in bocca al lupo" a tutti.



A.M.F. 2019

Sede a Fidenza presso Sala Civica
Taddei in Largo Leopardi,2.
Segreteria: 3703149029

Fungo vincitore
Concorso 2018

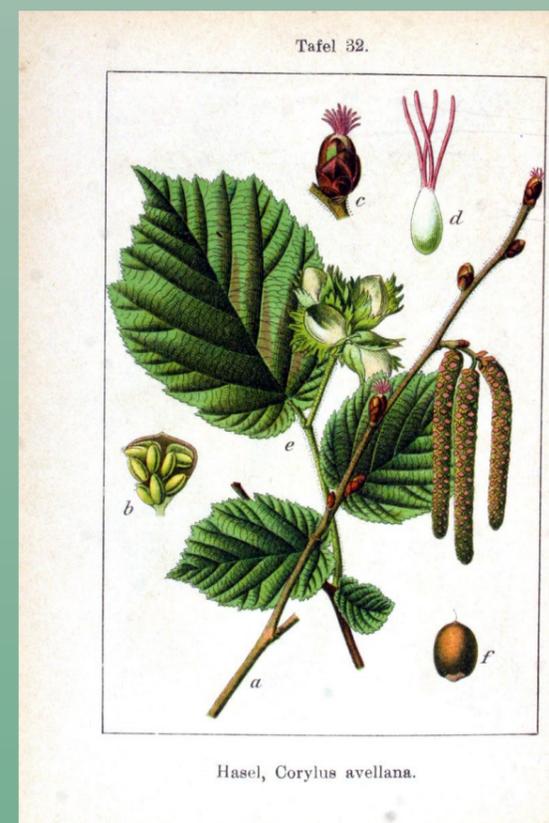


Fiori maschili in amenti penduli, di color giallastro, ricchi di polline a diffusione anemofila; fiori femminili presenti sulla stessa pianta poco appariscenti, a forma di gemma, provvisti di un breve ciuffetto di stimmi color rosso vivo.

Frutti: (nocciole); si tratta di grossi acheni racchiusi in un pericarpo legnoso di colore marroncino, eduli. Sono circondati quasi interamente da un involucro fogliaceo (cupola), dentato o irregolarmente frastagliato. Maturano in estate avanzata.

Antesi: Gennaio+aprile. La fioritura è precoce (inverno-inizio primavera) e precede la fogliazione.

Habitat: E' una specie altamente plastica, adatta a vegetare in climi molto diversi e senza particolari esigenze di suolo. Può essere considerata sia specie colonizzatrice di terreni incolti e di pascoli abbandonati, sia arbusto di sottobosco associato, particolarmente in radure ed aree marginali, ad altre specie arboree, latifoglie o aghifoglie, dalla pianura all'alta montagna (da 0 a 1700 m).



Hasel, Corylus avellana.

FUNGORICETTA

COSTATA DEL FIACCHERAIO

Ingredienti:
una bella costata di 400 g
un bicchiere di vino rosso
100 g di burro
due cucchiari di farina
un cucchiaio di vino Madera
150 g di funghi prataioli
sale e pepe q.b.

Fate scaldare il forno e ponetevi la costata in un piatto imburato. La cottura deve essere molto breve perché la costata rimanga sanguigna (15 minuti circa). In una casseruola fate una salsa leggera con burro e farina, bagnate di vino rosso allungato con brodo. Aggiungete i funghi che avrete soffritto a parte in una padella con 50 g di burro. Cuocete a fuoco lento per 15 minuti, aggiungete il burro rimanente, il Madera e il sugo di cottura della carne. Versate ora la salsa sulla costata messa sul piatto da portata.

AVVISI

AVVISI

DOMENICA 16 GIUGNO 2019

Ritorniamo al Molinatico!



L'Associazione micologica fidentina organizza per domenica 16 giugno 2019 un'escursione sul monte Molinatico, tra le alte e superbe faggete alla ricerca dei prodotti che il bosco ci dona. Lungo il sentiero faremo anche una sosta sulle rive del bellissimo lago Martino. Seguirà pranzo nello chalet con prezzo e pranzo da definire. Per informazioni contattare la segreteria: 370 3149029

Alla scoperta del sottobosco

24 Marzo 2019
Riserva naturale Parma Morta

28 Aprile 2019
Cascate del Perino

19 Maggio 2019
Parco delle Cascate di Molina

16 Giugno 2019
Monte Molinatico

14 Luglio 2019
Lago Bino

4 Agosto 2019
Da Pratolungo a Monte Zuccone

Il programma dettagliato di ogni uscita sarà consultabile sul sito www.amf.it o presso la sede associativa. L'Associazione si riserva di apportare variazioni al programma in caso di necessità. Per informazioni contattare la segreteria 370 3149029.