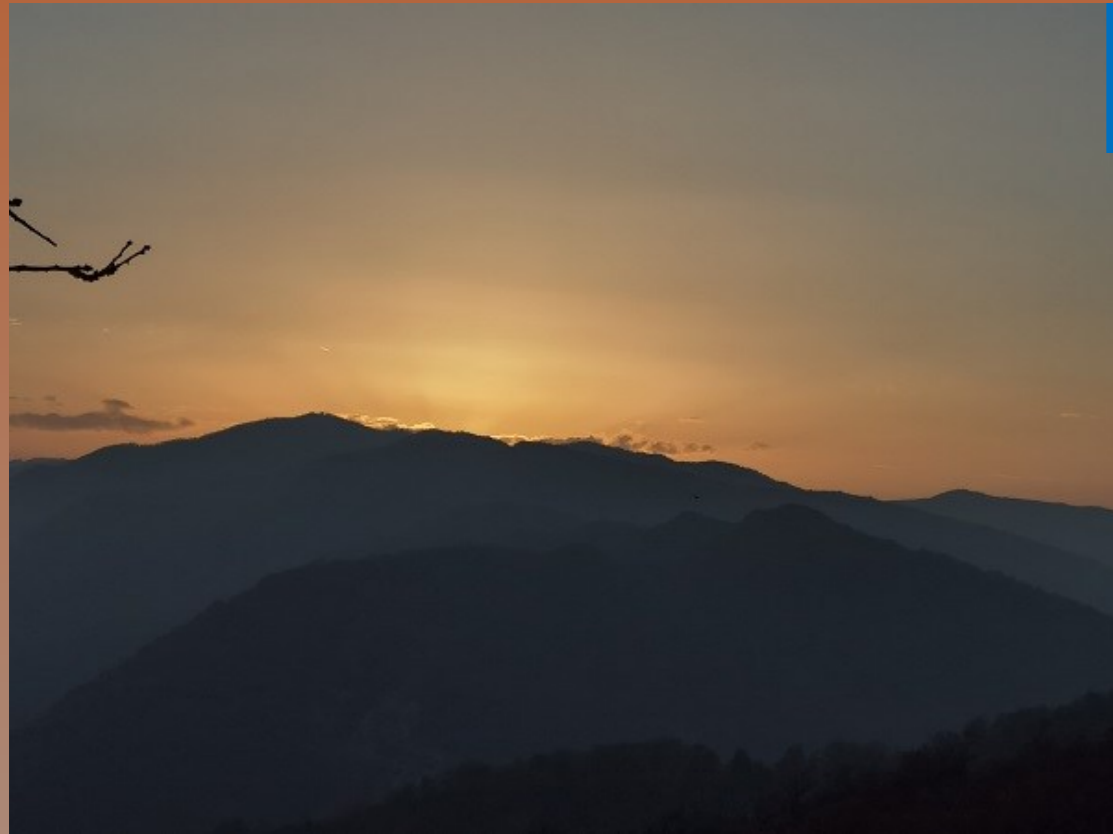


'Prima'



'Dopo'



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

Novembre 2020

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



LA SPECIE DEL MESE

Armillaria mellea (Vahl : Fr.) P. Kumm.



Etimologia: Color del miele, da latino mel-leus.

Cappello: 3-15 cm, presto piano e umbonato, margine ondulato, striato ed infine fessurato; cuticola viscida col tempo umido; colore del miele o della cannella o del cuoio, brunastro o bruno rossastro o olivastro a seconda delle piante che la ospitano. Più scuro al centro con sottili squame irte, maggiormente presenti nell'umbone centrale del cappello, che in parte, scompaiono con la maturità.

Lamelle: poco decorrenti sul gambo; biancastre

Gambo: slanciato, fibroso, elastico, midolloso, roseo e striato in alto, brunastro e via via più scuro dall'anello al piede.

Anello: Il velo parziale forma un anello supero, simile alla parte superiore di una calza svasata (armilla=calza) di notevole spessore, duraturo e striato, bianco pallido di sopra e bruno-giallastro fino a bruno-rossastro nella parte sottostante.

Carne: Soda quella del cappello, fibrosa e coriacea quella del gambo, che per tale motivo non deve essere utilizzato ai fini alimentari. Odore non molto gradevole, come di pipì di gatto. Sapore acidulo, dolciastro.

Habitat: Cresce in autunno a cespi su alberi vivi, alla base di ceppaie, qualche volta tra l'erba che occulta radici; a volte anche solitaria assumendo maggiori dimensioni.

Commestibilità o Tossicità:

Deve essere cotto almeno 20 minuti in abbondante acqua. L'acqua di cottura va eliminata. Non va congelato crudo e non deve essere raccolto dopo gelate.



'I cattivi'

**'Riflessi
di
luce'**



'Petalini'



'Nel prato'



'Crac'



L'ANGOLO DELLA NATURA

Morus alba L.

Gelso comune, Gelso bianco, Moro bianco



Descrizione: Albero che può raggiungere l'altezza massima di 20 m (mediamente 8-10 m), con fusto a grossi rami irregolari che formano una chioma globosa allargata; spesso il fusto viene capitozzato e dà origine ad un mazzo di rami pressoché di eguale dimensione aperti a ventaglio; corteccia in gioventù grigio-giallognola e quasi liscia, quindi brunastra e solcata longitudinalmente; gemme ovoidi, piccole, appuntite. Specie piuttosto rustica e longeva, pur se sovente carinata all'interno del tronco.

Foglie: alterne su rametti glabri, quasi distiche, con picciolo scanalato di 20-30 mm, lamina intera, morbida, ovato-acuta, grande (in media lar. 5-8 x 7-10 cm), debolmente cordata, glabra e lucida sulle due facce, salvo brevi ciuffi di peli bianchicci nella pagina inferiore all'inserimento dei nervi secondari e terziari, bordo irregolarmente dentato; foglie dei polloni profondamente tripartite con 3 (5) lobi.

Fiori: monoici (in minor misura ermafroditi) in amenti

Frutti: in infruttescenza ovale-arrotondata pedunculata di 1-2 cm (sorosio o mora di gelso) formata da minute (diam. 1,5-2 mm) pseudo-drupe carnose, ciascuna con 1 seme, di colore biancastro, più raramente roseo, rossastro o anche nero, dolci.

Antesi: Aprile-maggio

Habitat: Largamente coltivato nel passato, specialmente in pianura padana, in filari; a volte subspontaneo su terreni abbandonati ed incolti. Preferisce suoli freschi, profondi e permeabili, non argillosi e privi di ristagni d'umidità. Da 0 a 700 m.

Note, possibili confusioni: *Morus nigra* L., introdotto dall'oriente in epoca più antica (greco-romana), raggiunge mediamente maggiore statura e si differenzia per le foglie di solito più tondeggianti e rigide, con picciolo di 5-15 mm, profondamente cordate alla base, ruvide superiormente, più densamente pubescenti di sotto; rametti pure pubescenti; i sorosi sono subsessili, più grandi (2-2,5 cm), di colore a maturità quasi nero ed hanno sapore un po' meno dolce. Veniva coltivato per il frutto e non per la sericoltura.

Etimologia: Il termine generico (dal greco "moron", divenuto in latino "morus") fa riferimento al colore scuro dei frutti; l'aggettivo specifico, in apparente contrasto col precedente, allude alla più comune colorazione di essi (biancastra), soprattutto in contrapposizione al colore regolarmente viola scuro-nero dei frutti di *M. nigra*.

Il gelso, originario della Cina, è stato introdotto in Europa da epoca antica (Ruggero II lo importò in Sicilia nel 1130). Ben presto acquisì importanza fondamentale per la produzione della seta, legata all'allevamento dei bachi che si cibano delle sue foglie. Anche nel nostro paese era ampiamente coltivato fino agli anni '60 del '900, prima che la produzione di seta entrasse in profonda crisi. Filari di gelsi bianchi, capitozzati per ottenere abbondanti foglie di maggiori dimensioni ad accessibile altezza da terra, sono ancora visibili nelle campagne italiane, connotando, soprattutto nella pianura padana, notevoli siti del paesaggio agrario.

I frutti, contenenti abbondanti zuccheri e vitamine, sono rinfrescanti e si consumano allo stato fresco, pur non risultando commerciabili per l'estrema delicatezza e deteriorabilità; vengono usati anche nella preparazione di sciroppi, gelatine e marmellate.

Il legno di gelso, ad albarno bianco-giallastro e durame giallo-bruno, è caratterizzato da una buona durezza e resistenza; in passato si utilizzava per confezionare attrezzi ed oggetti che stavano a contatto con l'acqua (secchi, mastelli, barili, doghe) e per piccoli lavori da tornio ed intarsio. E' abbastanza valido come combustibile.

www.biolib.de

www.floraitaliae.actaplantarum.org



Coniglio in umido con i chiodini (per due persone)

Pulire 200/300 gr di chiodini (*Armillaria mellea*) giovani e freschissimi eliminando completamente i gambi.

In una capace casseruola rosolare mezzo coniglio tagliato a pezzi per 15 minuti con un po' di burro ed olio d'oliva; aggiungere due cucchiaini di farina e bagnare di tanto in tanto con del vino bianco secco. Quando il coniglio avrà preso un bel colore e tutto il vino sarà evaporato, aggiungere una cipolla bianca tritata e i funghi.

Cuocere a fuoco lento per circa trenta minuti, salare, pepare e bagnare, se occorre, con dell'altro vino o semplicemente acqua. Negli ultimi dieci minuti di cottura aggiungere una manciata di prezzemolo fresco tritato. Servire poi ben caldo con un buon vino rosso leggero.

CONCORSO FOTOGRAFICO 2020

Foto vincitrice



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