



Newsletter Agosto 2018

**Associazione Micologica
Fidentina**

“Carlo Oriani”



La specie del mese

Macrolepiota procera

(Scop.) Singer



Etimologia:

dal latino “procerus” in riferimento alle sue imponenti dimensioni

Cappello:

10-30 cm sferico-ovoidale, infine piano con umbone liscio scuro e centrale. Superficie biancastra coperta da scaglie scure irregolari che si diradano verso il margine

Imenoforo:

lamelle libere, fitte, di colore biancastro

Gambo:

cilindrico, slanciato, bulboso alla base. E' decorato da una tipica zebratura bruna al di sotto dell'anello.

L'anello, caratteristico, è scorrevole, ampio, doppio

Carne:

tenera nel cappello, ma fibrosa nel gambo. Odore e sapore gradevoli, di nocciola

Commestibilità:

buon commestibile. Si consuma solo il cappello. Consumata poco cotta risulta indigesta e può causare disturbi.

Da non confondere con Chlorophyllum racodes (tossica).

L'angolo della natura

Artemisia dracunculus

L.



Nomi volgari: Dragoncello, Estragone.

Descrizione: è una pianta perenne con fusti eretti e ramificati. La pianta può raggiungere e superare anche l'altezza di un metro.

Foglie: di colore verde scuro, sono lineari, sottili, lanceolate e lucenti. Nella pagina inferiore sono cosparse di ghiandole odorose che, se schiacciate, emanano un aroma gradevole pepato.

Fiori: sono piccoli di colore verde giallastro.

Habitat: e' una pianta originaria della Siberia del sud e della Russia meridionale. In Italia raramente cresce spontanea. Predilige i luoghi soleggiate ed i terreni fertili e sabbiosi.

Usi alimentari: in cucina è molto utilizzata soprattutto in Toscana ed in Francia. Le foglie, fresche o secche, si usano per insaporire pesce, uova ed altre pietanze. La pianta è fondamentale per la preparazione della salsa "bernese" molto usata per insaporire la carne alla griglia.

Curiosità: ha un aroma molto delicato tra l'anice e il sedano. Il nome latino significa "piccolo drago" e può fare riferimento sia al suo sapore pungente sia alle radici che hanno forma di serpente. Il nome francese con il quale è molto nota è "estragon".



Estragon
Artemisia Dracunculus L.

Fungoricetta

Macrolepiota in salsa suprema

Ingredienti

- 800 g di cappelli di funghi
- 2 cipolle
- mezzo cucchiaino di paprica
- un mazzetto composto di prezzemolo, dragoncello e basilico
- 100 g di burro
- noce moscata
- sale

per la salsa:

- 30 g di burro
- un cucchiaio di farina
- un bicchiere di brodo di pollo
- un tuorlo d'uovo
- un bicchiere di panna fresca
- sale

Tritare finemente le cipolle e metterle a rosolare in 50 g di burro con la paprica. Aggiustare di sale, unire i cappelli di funghi puliti e tagliati a fette, lasciar cuocere per 5 minuti, quindi aggiungere una grattugiatura di noce moscata e il mazzetto aromatico. Coprire il recipiente e far cuocere a fuoco vivace per una ventina di minuti. A cottura ultimata, togliere i funghi dal tegame, scolarli bene e trasferirli in un altro tegame con il rimanente burro.

Preparare ora la salsa suprema: far sciogliere il burro in una casseruolina, stemperarvi la farina e lasciar cuocere adagio per 5 minuti mescolando in continuazione con una frusta. Aggiungere a poco a poco il brodo e, quando la salsa incomincia a bollire, abbassare la fiamma e lasciar cuocere per mezz'ora. Ritirare la salsa dal fuoco, incorporarvi il tuorlo d'uovo, aggiustare di sale e completare con la panna. Mettere al fuoco i funghi, unirvi la salsa, lasciar cuocere pochi minuti per amalgamare bene e servire.

L'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA FIDENTINA -CARLO ORIANI- APS



COMUNICA CHE PER IL MESE DI AGOSTO OSSERVERA' LA CHIUSURA DAL GIORNO 6 A DOMENICA 2 SETTEMBRE. RIAPRIRA' LUNEDI 3 SETTEMBRE FACENDO UNA RIUNIONE CON TUTTI I SOCI IN PREVISIONE DELLE MOSTRE MICOLOGICHE.

BUONE FERIE A TUTTI.



P.S. Domenica 5 agosto vi aspettiamo alla tradizionale Festa dei "bestraiau" presso il monte Zuccone sopra Tarsogno.

Autunno 2018

15/16 Settembre

Mostra micologica a Borgo Val di Taro

22/23 Settembre

Mostra micologica a Borgo Val di Taro

23 Settembre

Mostra micologica a Lagdei

30 Settembre

Mostra micologica a Pellegrino Parmense

7 Ottobre

Mostra micologica a Fidenza

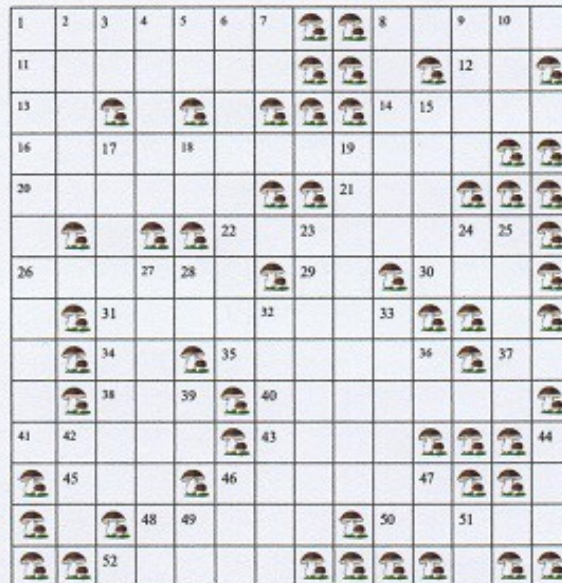
27 Ottobre

Convegno micologico a Fontanellato

28 Ottobre

Mostra micologica a Fontanellato

CRUCIFUNGO



ORIZZONTALI

1-Genere di funghi con la carne a frattura gessosa 8-Si dona all'amata 11-Nuovo genere del Boletus badius 12-Finale di rosa 13-Opposto al no 14-Frantumato 16-Riconoscere 20-Tra il fiume e l'argine 21-Adesso 22-Parte di fungo o accessorio di moda 26-Tonalità di giallo 29-Il porcino lo è dei funghi 30-Personaggio della mitologia greca 31-Non ancora completamente sviluppato 34-Novara 35-Prefisso per rosso 37-Livorno 38-Si trova nella bussola 40-Munito di anello 41-Emergente 43-Frutto del sottobosco 45-Inizio di rendiconto 46-Anguilla veneta 48-Risultato 50-Malattia fungina che colpisce alcune coltivazioni 52-Così sono i pilei di Amanita muscaria

VERTICALI

1-Piccola Russula 2-Contrario di secco 3-Consonanti in Sole 4-Fiume di Parigi in francese 5-Principio di urgenza 6-In questa famiglia qualcuno entra in cucina 7-American Airlines 8-Bucare 9-Non si fanno i conti senza di lui 10-Topo francese 15-Dopo lo scritto 17-Togliere 18-Trento 19-Struttura a protezione 23-Rivestito da granulosità 24-Lodi 25-Comune sardo 27-Contrario di eterogeneo 28-Consonanti di nome 32-Buchi nei funghi 33-Bordato 35-Vocali in boa 39-Vocali in logo 42-Ci sono quelle geologiche 44-Prefisso per orecchio 46-Due volte 47-Vocali di noi 49-Sassari 51-Breve giorno

" Saluti dal monte Zatta "



" Dolci sfumature "



" Cucù "



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.