

“Estate”



“ Ma dove sono i funghi?!”



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 Luglio Agosto 2019

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



La specie del mese

Hydnum repandum
L.



Nome italiano: **Steccherino dorato**

Cappello
convesso, presto piano e anche concavo, orlo irregolare, lobato od ondulato, leggermente involuto; cuticola asciutta e vellutata poi anche leggermente squamata. Colore dal giallo quasi bianco a giallo opaco-aranciato.

Imenoforo
è costituito da fitti aculei (idni), di colore bianco poi concolore al cappello, diseguali, tendono ad assottigliarsi verso il margine del cappello e del gambo sul quale decorrono leggermente. Sono fragili e si staccano immediatamente se si esercita una semplice pressione.

Gambo
da cilindrico ad allargato alla base, a volte eccentrico e incurvato, colore più chiaro del cappello.

Carne
Soda, fragile e cassante, bianca, ingiallisce all'aria. Odore gradevole, fruttato. Sapore acidulo negli esemplari giovani, diventa amaro con l'età.

Habitat
Cresce in autunno a gruppi talora appressati e talora a forma di cerchi, nei boschi di conifere e latifoglie.

Commestibilità e Tossicità
Buono da giovane, liberato dagli aculei amarognoli. Gli esemplari maturi sono amari e indigesti. Si presta alla conservazione sottolio.
L'angolo della natura

L'angolo della natura

Rosa canina (L.)



Rosa selvatica comune, Rosa canina, Rosa selvatica

Descrizione: arbusto legnoso, cespuglioso e spinoso, a foglia caduca, con profonde radici, rami pendenti cosparsi di robuste e grosse spine, piegate o uncinato, per lo più con base ingrossata; rami secondari verdi.

Foglie: imparipennate, alla base hanno 2 stipole lanceolate, sono costituite da 2-3 paia di foglioline di colore verde, ovali o ovato ellittiche, appuntite, generalmente glabre o lievemente pubescenti sul rachide, dentellate ai margini.

Fiori: su peduncoli glabri, solitari o in gruppi di 2÷3, delicatamente profumati, presentano 5 sepali e 5 petali bianchi o rosati. I sepali sono concrescenti e formano un ricettacolo simile a una coppa chiusa che contiene molti ovari. I sepali, alla maturazione del frutto, sono per lo più rivolti all'indietro e presto caduchi.

Frutti: detti cinorrodi, maturano in autunno e sono, in realtà, falsi frutti, piriformi, carnosì e glabri, solitamente portati da peduncoli lunghi 10-20 mm, di colore rosso vivo a maturità. Contengono molti acheni duri ricoperti di corti peli rigidi.

Antesi: maggio-luglio

Habitat: Nelle radure, al margine di boschi, nelle boscaglie degradate e, in qualità di arbusto pioniero, nei prati, pascoli, campi e vigneti abbandonati, su cumuli di sassi. Su suoli abbastanza profondi, limosi, moderatamente aridi. Dal piano sino a 1.900 m s.l.m.

“Piccolino”

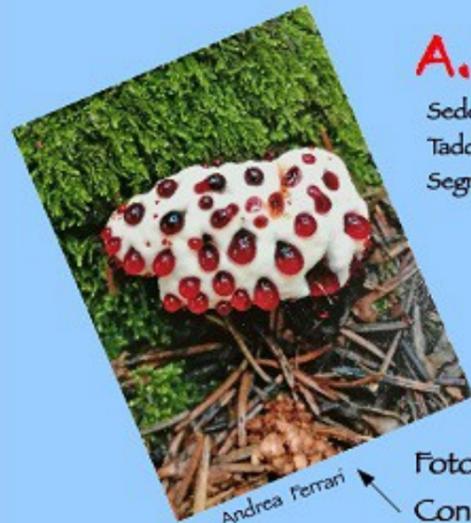


“Mensole”



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 Ferrani

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 e' riuscito nell'impresa il nostro socio Giorgio Restiani con un bel fungo di 1,5 kg. Riusciremo a batterlo? Una cosa e' 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



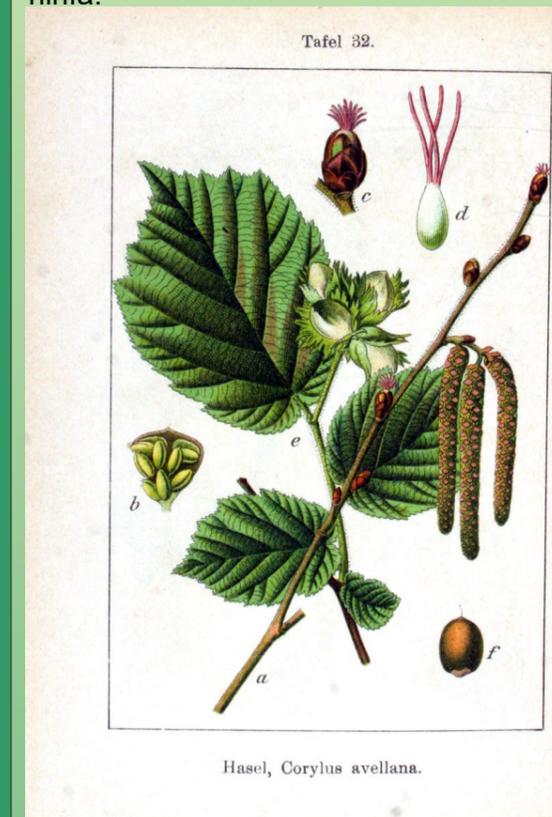
Etimologia: L'origine del nome generico è incerta, secondo alcuni deriverebbe dal latino "rosa" e questo dal greco "rhódon" rosa, secondo altri deriverebbe dal sanscrito "vrad o vrod" = flessibile con allusione alla flessibilità dei rami o dal celtico "rhood o rhuud" = rosso. Il nome specifico deriva dal greco "Kynosbator" "kynos" = cane e "bator" = arbusto spinoso, da ricollegare all'uso che si faceva un tempo della radice di questa pianta per curare la rabbia.

In cucina: i frutti raccolti dopo la prima gelata, sono ottimi per preparare conserve e marmellate. Seccati e macerati in acquavite e zucchero danno un ottimo liquore; seccati e tritati si possono usare per fare tè e seccati e ridotti in farina sono stati utilizzati anticamente per fare una specie di pane.

Una rosa lasciata riposare per una settimana nella grappa, conferirà alla stessa un colore rosato ed un aroma delicato, molto indicata nella grappa di moscato.

Gli steli della Rosa canina costituiscono i portainnesti ideali per le rose coltivate.

Curiosità: Narra la leggenda, che se oggi possiamo ammirare la bellezza della rosa, lo dobbiamo al dio del vino Bacco che, invaghitosi di una ninfa, tentò di conquistarla, ma lei fuggendo inciampò in un cespuglio. Cespuglio che per riconoscenza Bacco trasformò in rosa, facendogli spuntare splendidi fiori di un delicato color rosato, il colore delle guance della sua ninfa.



La scienza ci dice che la rosa è nata in realtà più di quaranta milioni di anni fa, datano a quel tempo i reperti fossili di questo fiore ritrovati nel Colorado e nell'Oregon.

Le rose erano già importanti nell'antichità dove venivano utilizzate nei rituali, nella fabbricazione di cosmetici, in profumeria e in campo medico.

Fu la poetessa greca Saffo (IV secolo a.C.) a definire la rosa "regina dei fiori"

Gli Assiri, pare, furono i primi a scoprirne le virtù. In età romana si usavano i petali di rosa per fare "il piatto di rose con cervella, uova, vino e salsa di pesce".

Greci Romani e Persiani impiegavano diverse specie di rose a scopo terapeutico, nel 77 d.C. Plinio citava ben 32 disturbi che potevano essere curati con preparati a base di rose.

La famosa acqua di rose, venne inventata da Avicenna, un celebre medico persiano, tra il IX e il X secolo.

Gli alchimisti persiani del XVI secolo producevano un'essenza superiore per distillazione. L'essenza è un prodotto costosissimo, se si considera che per produrre 300 grammi di olio serve circa una tonnellata di petali, per questo motivo oggi viene largamente sintetizzata.

Nel linguaggio dei fiori alla Rosa canina si attribuisce l'indipendenza, ma anche la poesia.

I rami della Rosa canina hanno sovente galle sferiche fatte di lunghi peli rossicci, dovute alla puntura di un imenottero, Rhodites rosea L.

FUNGORICETTA

Steccherini dorati al prosciutto

Ingredienti:

500 gr di funghi (Hydnum repandum)
100 gr di prosciutto crudo
una manciata di prezzemolo tritato
1/2 cipolla, poca farina
salsa worcester, 80 gr di burro
sale e pepe

Tagliare i funghi a piccoli pezzi, infarinarli e friggerli nel burro con la mezza cipolla affettata e un po' di sale.

Unire quindi il prosciutto crudo tagliato a dadini e un po' di salsa worcester. Far cuocere senza far mai bollire.

Prima di servire cospargere i funghi col prezzemolo tritato e un po' di pepe.

AVVISI

Festa dei Bestraiau e passeggiata sul Monte Zuccone.



DOMENICA 04 agosto 2019, l'Associazione micologica fidentina organizza una giornata da passare insieme, alla ormai collaudata Festa dei bestraiau, dove si cucina l'asado ancora alla vecchia maniera con cottura a fianco delle braci. Chi vuole potrà arrivare fino alla cima del monte Zuccone tramite sentiero con un tratto di circa 1 ora e mezzo. Per chi non vorrà salire potrà trovarsi un posticino all'ombra della fresca pineta.

Partenza dalla sede dell'Associazione in Largo Leopardi alle ore 7, ritrovo presso il bar "Lo scozzese" verso le ore 8,15 quindi partenza per il passo Cento Croci fino a raggiungere il prato della Festa sopra Tarsogno.

Per il pranzo si può dare conferma e soldi a Giacomo Oddi entro Lunedì 29 luglio il quale poi provvederà a prenotare e a farci avere i biglietti. Il pranzo lo si va a ritirare personalmente col vassoio. Buona giornata riposante a tutti.

La cottura dell'asado e a fianco alcune t



ESCURSIONE AL LAGO BINO DAL PASSO DELLO ZOVALLO.

Con l'inizio dell'estate, **DOMENICA 14 LUGLIO 2019**, l'Associazione micologica fidentina organizza un'escursione sull'appennino ligure-emiliano, dove oltre a trovare sicuramente temperature più miti rispetto a quelle di pianura, si potrà percorrere un sentiero non troppo impegnativo che ci porterà a scoprire il lago Bino, formatosi già dall'era glaciale. **DIFFICOLTA': E** Partenza dalla sede in Largo Leopardi 2 a Fidenza alle ore 6 precise, e ritrovo presso il bar "Lo scozzese" verso le ore 7,15 dove ci attenderà la guida Giacomo Oddi. Da qui si ripartirà per raggiungere il passo dello Zovallo dal quale inizierà l'escursione. Tempo di percorrenza circa ore 2,40.

PRANZO AL SACCO.



Lago Bino e le ninfee.



AVVISI

AVVISO A TUTTI I SOCI:

SI COMUNICA CHE QUEST'ANNO LA **CHIUSURA ESTIVA DELL'ASSOCIAZIONE SARA'**, PER TRASLOCO IN CORSO IN ALTRA SEDE, ANTICIPATA A PARTIRE DA LUNEDI 15 LUGLIO. **CI RIVEDIAMO LUNEDI 26 AGOSTO SEMPRE IN LARGO LEOPARDI, NON PIU' AL N° 2 MA UN PO' PIU' AVANTI AL N° 6. BUONE VACANZE A TUTTI.**

...CHE BARBA L'ESTATE...



...MEGLIO LE SORPRESE DELL'AUTUNNO!

