

P
R
I
M
I

R
A
C
C
O
L
T
I



Orchis simia

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 Maggio 2019

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



La specie del mese

Schizophyllum commune

Fr.



Fungo lignicolo a forma di conchiglia o piccolo ventaglio, sessile o attaccato al substrato di crescita tramite un breve peduncolo laterale. Il pileo ha una superficie feltrata, irsuta, di colore biancastro o grigio-brunastro. Le lamelle sono rosate e si irradiano da un punto centrale o laterale; sono talora forcate in prossimità del bordo del cappello e hanno la particolare caratteristica di avere il filo scisso in due parti, che appare solcato visto dal basso e a forma di "Y" in sezione. Per alcuni autori le spore di *Schizophyllum commune* sarebbero pericolose per le persone immunodepresse in quanto, se inalate, potrebbero germogliare nelle vie respiratorie e causare gravi edemi

L'angolo della natura

Ruscus aculeatus (L.)



Nome comune

Ruscolo pungitopo, Pungitopo comune, Ruscolo aculeato, Rusco, Ruscolo pungitopo, Bruscolo, Piccasorci, Asparago pazzo, Linguetta, Scacciaragni

Descrizione:

Piccolo arbusto suffruticoso sempreverde, dal robusto rizoma ramificato e strisciante; fusti eretti, striati, parzialmente lignificati, semplici alla base ma ramificati verso l'alto.

Rami:

sono inseriti sulla parte mediana e basale dei fusti aerei, con disposizione sparsa, più volte ramificati; i rametti dell'ultimo ordine sono distici e trasformati in fillocladi rigidi, di colore verde scuro, di forma da lanceolata ad ovato-acuminata con una spina apicale pungente. Altezza 20-90 cm.

Foglie:

quelle vere sono estremamente ridotte e caduche, ridotte a squame biancastre, inserite sul fusto aereo; la loro funzione è svolta da particolari rami appiattiti che prendono il nome di cladodi.

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.

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:

poco appariscenti, difficilmente visibili, unisessuali su individui diversi (specie dioica), sessili, isolati o in: piccoli gruppi, senza peduncolo si formano sulla pagina inferiore dei cladodi.

Il perigonio è composto da 6 tepali disposti in 2 verticilli di colore bruno verdastro, lunghi 2÷2,5 mm; gli stami uniti in un tubo carnoso di circa 2 mm di lunghezza di colore violetto.

I turioni compaiono da fine marzo ad aprile, con rapido accrescimento in primavera, la consistenza definitiva del fogliame si ha ad inizio estate.

Frutti:

sono bacche, globose, di colore rosso vivo, contenenti 1÷2 semi durissimi di colore bianco-giallastro. La maturazione delle bacche avviene nell'inverno successivo alla fioritura e permangono sulla pianta per 2÷3 mesi dopo la maturazione.

Habitat:

Predilige le zone calde e soleggiate e i terreni calcarei, lo si trova facilmente nei luoghi aridi e sassosi, nei boschi, soprattutto nelle leccete e nei querceti, sensibile al freddo intenso, per cui solo nelle zone meridionali la si può trovare oltre i 1.200, nel resto d'Italia difficilmente vegeta sopra i 600 m s.l.m.

Etimologia:

Il nome del genere dal latino a sua volta derivante dal greco "rugchos"= becco, rostro, indica i cladodi dall'apice aguzzo, proprio come un becco d'uccello, è il nome con cui gli antichi Romani chiamavano la pianta.; l'epiteto specifico "aculeatus"= dotato di aculei, a indicare i mucroni pungenti di cui sono dotati i cladodi. Il nome volgare di pungitopo deriva dall'usanza contadina di proteggere dai topi, con mazzetti di questa pianta, i generi alimentari conservati in cantina o in dispensa, ma anche dalla pratica agricola di

disporre corone di rami secchi di *R. aculeatus*, ai piedi degli alberi da frutta evitando così che su di essi salgano i topi. Nella campagne, il Pungitopo veniva usato per proteggere le pannocchie di granturco esposte ad essiccare, si legavano mazzetti della pianta a testa in giù, alla base dei pali di sostegno; nelle cantine veniva posto intorno al formaggio e vicino ai salami e le spine aguzze tenevano lontani i roditori; metodo in uso ancor oggi, almeno nella bergamasca dove viene comunemente chiamato Spinasorèch o Spisorèch. La pianta secca legata ad una pertica, era inoltre impiegata, per pulire e spazzare i camini; un sistema veramente efficace che utilizzo personalmente ogni anno alla fine della stagione fredda. Gli inglesi chiamano questa pianta "butcher's broom" = "scopa del macellaio", si riferisce al fatto che un tempo i rami riuniti in fasci, venivano impiegati per pulire il pavimento delle macellerie.

www.biolib.de



AVVISI

FUNGORICETTA

AGNELLO CON I PRUGNOLI

Ingredienti:
 500g di prugnoli
 un cosciotto di agnello
 un bicchiere di vino rosso
 qualche cipollina
 un po' di farina
 1 hg di burro
 sale e pepe

Infarinate il cosciotto di agnello e fatelo rosolare nel burro in una padella aggiungendo le cipolline tritate, sale e pepe. Appena il cosciotto sarà dorato aggiungete il vino bianco, abbassate la fiamma e continuate la cottura lentamente. Pulite e tagliate a pezzetti i funghi, infarinateli e aggiungeteli nel tegame lasciandoli cuocere con l'agnello. Servire caldo.



Venerdì 10 Maggio 2019 ore 20.45

Presso la Sala Consiliare della Rocca Sanvitale
 Piazza Gramsci 1, Sala Baganza (PR)

Si terrà una serata dal tema

Non solo porcini...

Un viaggio alla scoperta dei principali funghi commestibili che crescono nelle nostre zone e di alcuni loro pericolosi sosia

Interverranno la Micologa Gaia Parizzi e la Micologa Micol Pistorello dell'Associazione Micologica Fidentina -C.Oriani- APS



INGRESSO LIBERO

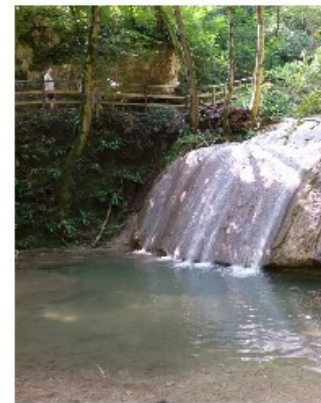
AVVISI



Associazione Micologica Fidentina-Carlo Oriani- APS

DOMENICA 19 MAGGIO 2019

ESCURSIONE AL PARCO DELLE CASCATE MOLINA (VR)



Molina, borgo medioevale dalle antiche corti e case in pietra, dove il tempo scorre lento assecondando il ritmo della natura. Con una semplice passeggiata tra le strette vie del paese si arriverà al Molin de Lorenzo e alla malga. Il grande rispetto delle persone ha preservato una flora dai caratteri peculiari impreziosita dalla presenza di splendide specie di orchidee spontanee. Il *Parco delle Cascate* è il posto ideale per una escursione naturalistica immersi nel verde della lussureggiante vegetazione, tra vertiginose pareti di roccia nuda, ampie caverne e scroscianti cascate d'acqua sorgiva.

In questa oasi di tradizione e natura si potranno riscoprire gli antichi sapori, le arti e i costumi della Valpolicella e della Lessinia. Volendo, presso la caratteristica bottega "Al Campanil" si possono trovare i tipici prodotti locali.

Il percorso durerà circa 2 ore e faremo il **PRANZO AL SACCO**.



I biglietti per l'ingresso al Parco sono :prezzo intero € 6, prezzo scontato per over 60 € 5 e ragazzi 6-11 anni € 4.

RITROVO a Fidenza nella sede in Largo Leopardi 2 **ORE 7,15 PARTENZA ORE 7,30** con le nostre auto. **Indicazioni stradali:** Fidenza,Fiorenzuola,autostrada per Brescia, immissione sulla Milano-Venezia, uscita A22 Verona Nord.Si prosegue per tutta la superstrada fino a San Pietro in Cariano e seguire le indicazioni per Molina. Tempo previsto da Verona Nord circa 45 minuti.

L'Associazione si riserva di apportare variazioni al programma in caso di necessità' o maltempo.

Per informazioni contattare la segreteria al 370 3149029

