



Newsletter Marzo 2019

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



La specie del mese

Hygrophorus russula
(Schaeff.) Kauffman



Nome italiano

Grassello rosso, lardaiolo, cardinale.

Cappello

da convesso o piano, con umbone largo e margine eccedente; cuticola liscia; il colore rossiccio è dovuto alle fibrille innate rosso vinoso porpora su fondo chiaro. Se umido si presenta leggermente viscido.

Imenoforo

Lamelle da largamente adnate a subdecurrenti, il filo lamellare si macchia di rosso vinoso o anche di giallo in età adulta.

Gambo

pieno e sodo, cilindrico, a volte tozzo, con colore al cappello, raramente presenta delle macchie rossicce o gialline.

Carne

Consistente, fibrosa e bianca; al taglio vira al rosso dalla metà fino alla base del gambo. Odore leggero, sapore talvolta leggermente amarognolo.

Habitat

Nei boschi di latifoglie, in particolare Quercia, molto comune in aree termofile in autunno dopo intensi temporali.

L'angolo della natura

Quercus ilex (L.)



Quercia leccio, Leccio, Elce, Elice.

Descrizione: ha generalmente portamento arboreo, è molto longeva raggiungendo spesso i 1000 anni di età. Alta fino a 25 m con diametri del tronco che possono superare il metro, ha chioma globosa e molto densa di colore nell'insieme verde cupo, formata da grosse branche che si dipartono presto dal tronco.

Corteccia: prima liscia e grigia, con gli anni diviene divisa in scaglie poligonali, piccole e piuttosto regolari, scure quasi nerastre.

Rami: i rametti dell'anno sono grigi per tomentosità diffusa, in seguito perdono la pubescenza e diventano lucidi e di colore verdastro.

Foglie: sono persistenti e durano mediamente 2-3 anni, sono coriacee con un breve picciolo tomentoso, con stipole brune di breve durata; sono verde scuro e lucide nella pagina superiore ma grigio feltrose per una forte pubescenza nella pagina inferiore, da ellittiche a lanceolate, arrotondata in alcune forme, il margine può essere intero, o grossolanamente dentato o anche con dentatura profonda e mucronata.

Fiori: i fiori maschili sono riuniti in amenti penduli e cilindrici (5-7 cm) tomentosi, con perianzio a sei lobi e 6-8 stami, sono portati alla base del ramo dell'anno; i fiori femminili hanno anch'essi perianzio a sei lobi e 3-4 stigmi, sono riuniti in 6-7 fiori.

Ghiande:

maturano nell'anno in autunno inoltrato, sono portate in gruppi di 2-5 su peduncoli di 10-15 (40) mm, di dimensioni molto variabili di colore, a maturazione, marrone scuro con striature evidenti più scure, la cicatrice ilare è piccola e la parte apicale ha un mucrone ben evidente, la cupola ha squame ben distinte con punta libera, ma non divergente, che copre 1/3 o la metà della ghianda a volte di più fino quasi a coprire l'intera ghianda.

Legno:

è discolorato con duramen rossiccio e albino più chiaro, è a porosità diffusa, tale che i cerchi di accrescimento annuali non sono tanto evidenti, mentre evidenti sono i raggi midollari; è un legno molto duro, di difficile stagionatura e lavorazione, un tempo era usato per pezzi di carri agricoli e altri attrezzi in cui c'era l'esigenza di grande resistenza all'usura e alle sollecitazioni.

Essendo un legno soggetto ad imbarcarsi perchè "nervoso" ed a spaccarsi, non ha mai avuto interesse industriale, ma il suo punto di elezione è la produzione di carbone (Cannello). E' un eccellente combustibile.

Apparato radicale:

è prettamente di tipo fittonante, ma produce anche robuste radici laterali che sono anche pollonanti.

Il fittone può penetrare per diversi metri anche in terreni rocciosi, rendendo la specie molto resistente agli ambienti aridi e agli eventi meteorici, ma la rende molto delicata negli eventuali trapianti che soffre particolarmente

Etimologia:

il nome del genere secondo alcuni è formato da 2 parole celtiche, "Kaer" "quer" = bell'albero, cioè l'albero per eccellenza; secondo altri deriva dal greco ruvido, indicando il legno ruvido delle piante di questo genere; il nome specifico deriva dalla lingua celtica e significa "punta". I latini lo avevano posto all'elce, la cui foglia è spinosa; Ilex= leccio



Fungoricetta

Hygrophori in salsa con cuore di carciofi.

Ingredienti:

600gr di funghi

10 carciofi,

80gr di burro

un limone,

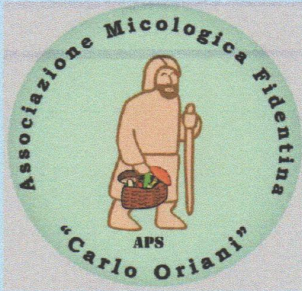
un cucchiaino di farina bianca

mezzo bicchiere di vino bianco

sale e pepe.

Togliere ai carciofi le foglie esterne piu' dure e pulirli con un coltellino affilatissimo in modo da ottenere soltanto i cuori, cioe' la parte piu' tenera dell'interno. Farli bollire in acqua salata per 10 minuti, scolarli e metterli da parte. Pulire i funghi lasciandoli interi, metterli in un tegame a rosolare con 50gr di burro, aggiustare di sale e di pepe, e insaporire con qualche goccia di succo di limone. Far fondere il rimanente burro con poca farina, diluire con acqua e vino in parti uguali e versare il tutto sui funghi. Aggiustare i cuori di carciofo, coprire il recipiente e lasciar cuocere adagio, rimescolando spesso, per 20 minuti.

AVVISI



Lunedì 25 Febbraio ore 20.40
Al Ridotto del Teatro Magnani di **Fidenza (PR)**
Sito in **Piazza Verdi 1**
si terrà una serata dal tema

I Funghi, l'Uomo la medicina

Un racconto in forma semplice dell'utilizzo nella storia dei funghi, dalle tradizioni millenarie dei paesi orientali alle ultime scoperte in ambito terapeutico: miti, leggende, curiosità e verità, con doverosi riferimenti ai principali funghi eduli e velenosi presenti nel nostro territorio.

In collaborazione con l'Associazione Micologica Fidentina Carlo Oriani.

Relatore: **Nicolò Oppicelli**, micologo, giornalista, direttore del mensile *Passione Funghi & Tartufi*, del semestrale *Funghi & Dintorni* edito da AMB Bresadola; responsabile scientifico del Gruppo Micologico Cebano ed autore di testi in campo didattico-divulgativo, scientifico e gastronomico.

INGRESSO LIBERO E GRATUITO

Per informazioni e contatti: amf.carlo.oriani@gmail.com - Tel. 370.31.49.029





**L'Associazione Micologica Fidentina
-Carlo Oriani- APS**

Organizza

INCONTRI NEL BOSCO

Corso di micologia divulgativa

Lunedì 4 Febbraio

Introduzione al mondo dei funghi

Micologo Antonio Rinaldi

Lunedì 11 Febbraio

Funghi di primavera

Esperto di micologia Prof. Milton Balvi

Lunedì 18 Febbraio

Mal di montagna

Dott. Luca Cantadori

Lunedì 25 Febbraio

Al Ridotto del Teatro Magnani

Serata con il micologo Nicolò Oppicelli

Lunedì 4 Marzo

Porcini e cugini

Micologa Vitantonietta Tritto - Micologa Micol Pistorello

Lunedì 11 Marzo

Macro - micro: generi Macrolepiota e Lepiota

Micologa Gaia Parizzi - Micologa Micol Pistorello

Lunedì 18 Marzo

Mensole nei boschi

Esperto di micologia Prof. Milton Balvi

Lunedì 25 Marzo

Ci assomigliamo, ma uguali non siamo

(possibili confusioni tra funghi commestibili e tossici)

Micologa Gaia Parizzi - Micologa Micol Pistorello

Le serate sono aperte a tutti e ad ingresso completamente gratuito

Al termine del corso a chi avrà frequentato almeno l'80% delle lezioni ed avrà superato il questionario finale, verrà rilasciato un attestato di frequenza. Ogni serata inizierà alle ore 21:00 presso la sede AMF di Fidenza, Largo Leopardi n°2 (Sala civica "Primo Taddei"). La serata del 25 febbraio si terrà al ridotto del Teatro Magnani, via Verdi 1 a Fidenza.
Per informazioni: 370 3149029 email: amf.carlo.oriani@gmail.com

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.

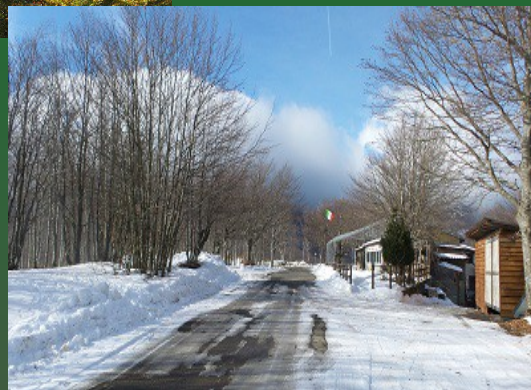
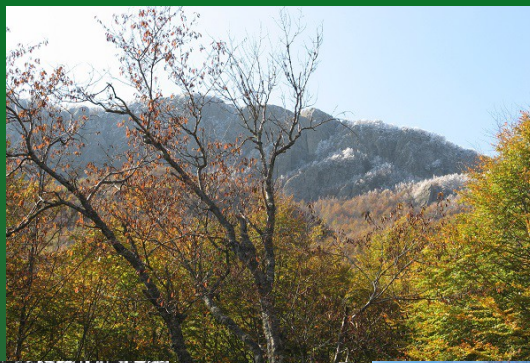
Una giornata storta



Stiamo insieme



Che freddo !



C'è nessuno?!



Giacinto turchino

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.