



Newsletter

Novembre - Dicembre 2018

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



La specie del mese

Lactarius deliciosus
(L.) Gray



Cappello:

Da piano a depresso, color arancio-rossastro, con zonature concentriche e presenza di guttule

Imenoforo:

Lamelle di colore arancio, alla rottura possono assumere colorazioni verdastre

Gambo:

Cilindrico, attenuato alla base, presto cavo, colore aranciato con qualche scrobicolo

Carne:

Soda, a frattura gessosa, bianca nella parte interna, arancio altrove, alla frattura si colora lentamente di verdastro

Latice: arancio pressoché immutabile

Habitat:

cresce in boschi di conifere, soprattutto pino

Commestibilità:

commestibile, è il capostipite del gruppo dei sanguinelli o lattari a latice rosso/arancione

L'angolo della natura

Bargnolino



Ingredienti:

1Kg di prugnoli

1 kg di zucchero

1 L di alcool 95°

1 bottiglia di vino rosso (un buon lambrusco o un buon cabernet)

Si mettono tutti gli ingredienti in una damigiana in vetro e si lascia in infusione per 2-3 mesi mescolando ogni tanto. Quindi si filtra e si mette in bottiglia.

Preparazione molto semplice, ma i frutti devono essere raccolti in questo periodo ben maturi (non a Settembre o ancor peggio a fine Agosto).

Fungoricetta

MAIALE CON I LATTARI

Ingredienti

300 gr di lombata di maiale

400 gr di funghi

una cipolla, uno spicchio di aglio

il succo di mezzo limone

80 gr di burro

un mazzetto di rosmarino, alloro, salvia e basilico

alcuni chiodi di garofano, sale e pepe

Soffriggere la lombata di maiale nel burro per 15 minuti, quindi unire i funghi, precedentemente scottati in acqua bollente, sgocciolati e acidulati col succo di limone.

Unire la cipolla steccata con i chiodi di garofano, lo spicchio di aglio, il mazzetto di erbe odorose, sale e pepe. Far cuocere a fuoco dolce per un'ora e mezzo rigirando la carne e bagnandola con il suo sugo. Servirla contornata dai funghi.

AVVISI



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

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")

Per informazioni: 370 3149029 email: amf.carlo.oriani@gmail.com



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

TESSERAMENTO 2019

Il tesseramento 2019 è già iniziato, cosa aspetti...

Se ancora non lo sei, questo è il momento giusto per diventare socio dell'Associazione Micologica Fidentina -Carlo Oriani- APS

Sostieni anche tu l'Associazione e le attività che promuove e porta avanti durante tutto l'anno

Perché iscriversi?

Perché NO, visto che...

Promuove l'educazione e la formazione micologica con particolare attenzione alla conoscenza delle specie fungine e della loro importanza quali componenti dell'ecosistema

Unisce creando occasioni di incontro e collaborazione tra persone e associazioni che condividono la passione per i funghi e la natura

Organizza corsi di micologia divulgativa, uscite didattiche micologiche-ambientali, escursioni, mostre micologiche e conferenze

Il tesseramento è aperto tutto l'anno.

Tuttavia per motivi logistici e legislativi per poter avere diritto di voto all'interno dell'Assemblea dei soci è necessario tesserarsi o rinnovare l'iscrizione entro il 26 Gennaio 2019. La quota annuale è di 25 euro.

Inoltre si ricorda che da quest'anno si può devolvere il 5x1000 dell'Irpef alla nostra Associazione; è sufficiente firmare il riquadro dedicato ed indicare il codice fiscale dell'Associazione C.F. 91030910342

Sede: Sala Civica Taddei, Largo Leopardi n°2, Fidenza (PR)

Segreteria: 370 3149029 Email: amf.carlo.oriani@gmail.com Sito: www.amf.it

Ultima fatica



Stupenda



Riflesso



Come 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.