

" Rosee simmetrie "



Newsletter Novembre Dicembre 2019

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



La specie del mese

Cyclocybe cylindracea
(DC.) Vizzini & Angelini



Nome comune: pioppino

Cappello

2-14 cm, da emisferico a convesso-piano, color bruno fulvo da giovane, nell'adulto con tonalità che vanno dal beige al marroncino fino al biancastro, spesso con zona discale più scura. Superficie corrugata, a volte screpolata. Margine irregolare, lobato.

Imenoforo

Lamelle fitte, annesse al gambo tramite un dentino, da biancastre a bruno tabacco a maturità.

Gambo

3-15 cm × 0,5-2 cm, cilindrico leggermente affusolato alla base colore bianco poi ocreo, fibrilloso e duro.

Anello

Ampio, membranoso, bianco poi bruno per le spore, persistente.

Carne

Bianca, tenera quella nel cappello, piuttosto tenace nel gambo. Odore gradevole.

Habitat

Dalla primavera all'autunno inoltrato specialmente sui tronchi di pioppo vecchi, ma anche su altri alberi.

Commestibilità e Tossicità

Molto buono, si consiglia di scartare i gambi troppo duri e coriacei.

L'angolo della natura

Myrtus communis (L.)



Descrizione:

Arbusto sempreverde dal profumo aromatico e resinoso, eretto, con chioma densa, fusto lignificato e ramificato sin dalla base, rami opposti, ramuli angolosi. La corteccia a frattura longitudinale, liscia di colore grigio, eccetto che sui rami più giovani dove è rossastra, si sfalda in placche o strisce fibrose negli esemplari adulti. Altezza sino a 5 m.

Foglie

sono coriacee, semplici, opposte, o in verticilli, sessili, hanno lamina di 2÷5 cm, lanceolata o ellittica, margine intero a volte leggermente revoluta, apice acuto, pagina superiore di color verde scuro, pagina inferiore verde pallido, presenta piccole ghiandole ed è opaca. Se stropicciate, le foglie di questo arbusto, emettono una gradevole fragranza simile al profumo dell'arancio, dovuta alla presenza di mirtenolo.

Fiori

bianchi dal profumo molto intenso, sono solitari o appaiati all'ascella delle foglie, sono portati da lunghi peduncoli.

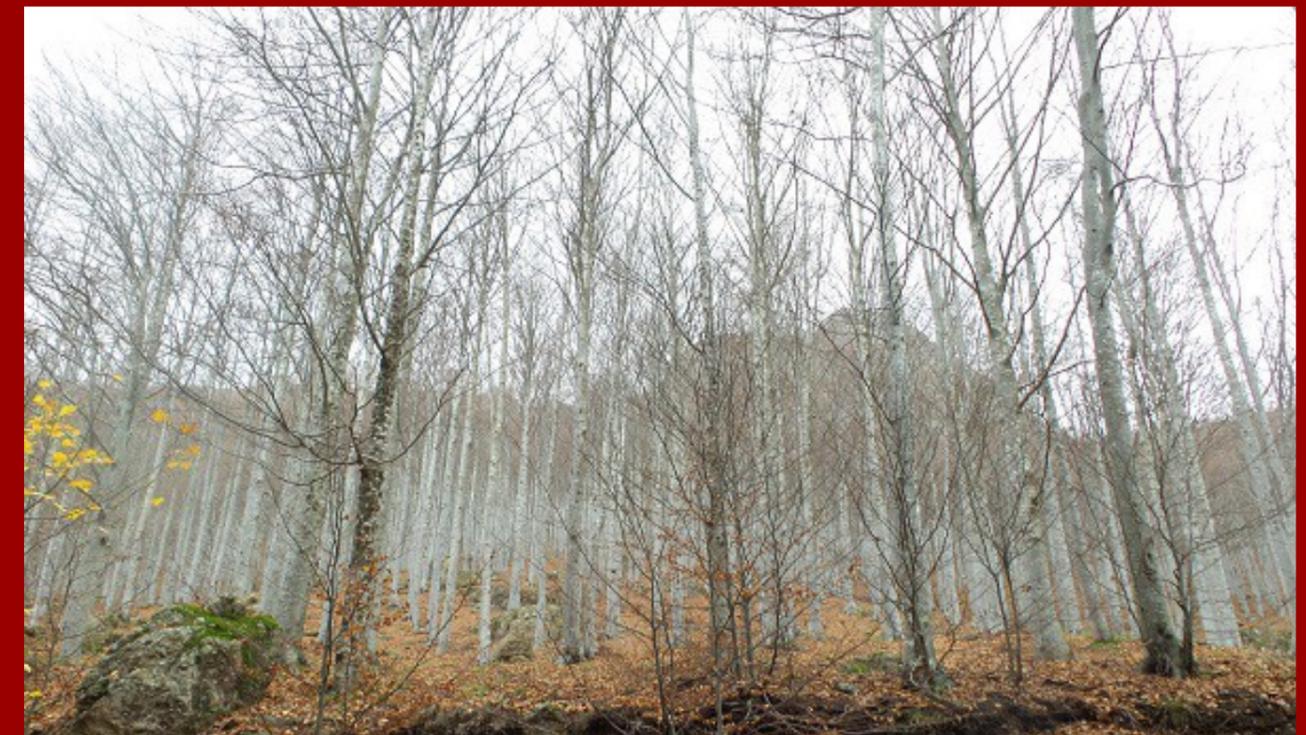
Frutti

che giungono a maturazione fra ottobre e novembre e persistono sulla pianta sino a gennaio, sono baccche subglobose o ellissoidi, glabre, blu-nerastre, pruinose, coronate dai rudimenti del calice persistente; i semi sono reniformi, di colore da bruno a biancastro.

" Cucù "



" Quiete "



Fungoricetta

Arrosto con piopparelli

1 kg di spalla di vitello
400gr di piopparelli
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 noce di burro
1 bicchiere di vino bianco secco
brodo
sale e pepe.

Arrotolate e legate con lo spago da cucina il pezzo di vitello; salate, pepate, mettete a rosolare nell'olio e burro finché avrà preso colore in modo uniforme.

Spruzzate con il vino e unite i piopparelli interi e ben lavati. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura dolcemente per un'ora e mezza, aggiungendo un po' d'acqua (o brodo) calda nel caso si asciugasse troppo.

A fine cottura affettate l'arrosto e servitelo su un piatto caldo, irrorato dal sugo e contornato dai funghi.

Etimologia

Il nome generico pare derivi da Myrsine, leggendaria fanciulla greca, uccisa da un giovane da lei battuto nei giochi ginnici e trasformata da Pallade in un arbusto di Mirto. Il nome specifico indica la frequenza della diffusione di questa specie.

Curiosità

La lucentezza fogliare del Mirto rappresenta un esempio di adattamento alle caratteristiche ambientali del Mediterraneo. Grazie all'azione riflettente delle foglie, parte dei raggi solari vengono deviati, come se si riflettessero su uno specchio, evitando in tal modo i danni che potrebbero essere causati alla pianta da una eccessiva insolazione.

L'olio è impiegato in profumeria, nella preparazione di saponi e cosmetici.

L'essenza tratta dai fiori è usata in profumeria e cosmetica, nota come "Acqua degli angeli" o "Acqua angelica" è un ottimo tonico astringente.

In cucina le foglie possono essere utilizzate per insaporire piatti di carne e pesce, per aromatizzare carni insaccate e olive.

I frutti vengono usati per produrre liquori, famoso è il Mirto sardo, ma anche per aromatizzare l'acquavite in alcune zone, per sostituire altre spezie, ad esempio il pepe, ma sono anche appetiti da numerose specie ornitiche e da diversi ungulati.

Nella tradizione gastronomica sarda il mirto è un'importante condimento per aromatizzare carni sia arrosto che bollite.

Per l'intenso profumo i fiori di Mirto, sono impiegati nella realizzazione di pot-pourri.

Il legno, duro, può essere impiegato per la fabbricazione di piccoli oggetti al tornio o per farne manici e bastoni.

Come combustibile fornisce buona legna da ardere e ottimo carbone.

Le foglie ricche di tannino, sono utilizzabili per la concia delle pelli.

Nell'antica Grecia, questa pianta era sacra ad Afrodite, dea dell'amore e della bellezza.

Per i Romani sacra a Venere, era simbolo di trionfo e di vittoria; era fra le piante considerate simbolo di Roma, nel Foro un'antica ara era consacrata a Venere Mirtea; pare infatti che la dea dopo essere nata dalle acque del mare di Cipro, accortasi di un satiro che la spiava, corse dietro un cespuglio di Mirto per nascondersi dagli sguardi concupiscenti del satiro.

Con i suoi rami si intrecciavano ghirlande con le quali si incoronavano poeti ed eroi.

I fiori, forse per il colore candido, erano considerati simbolo di verginità e di amore puro e venivano impiegati per ornare il capo delle giovani spose e per addobbare i tavoli durante i banchetti nuziali.

In Mesopotamia i rami del Mirto venivano bruciati per prevenire il contagio di malattie infettive.

I persiani usavano le foglie mettendole a contatto direttamente con i piedi, contro sudore, proprio come si fa oggi, con le solette antisudore.

Il suo legno odoroso, veniva bruciato nelle cerimonie religiose antiche.

Gli ebrei lo usano durante Sukkoth (festa delle capanne), funzione sinagogale che prevede la presenza di 4 specie legnose, fra cui il Mirto (hadas).

In Medio Oriente, i fiori, vengono ancor oggi impiegati per confezionare bouquet da sposa.

Presso l'Orto Botanico di Pisa, una zona è denominata "L'Orto del Mirto", la sezione dedicata alle piante medicinali; l'area prende il nome da un vecchio albero di *Myrtus communis* subsp. *tarentina* (L.) Nyman ivi ubicato.



AVVISI



**L'Associazione
Micologica
Fidentina
-Carlo Oriani-
Nell'augurare un
BUON NATALE e
Un altrettanto ottimo
Anno fungino 2020,
Ricorda a tutti i soci che
La sede rimarrà chiusa da
Lunedì 16 dicembre 2019,
E riaprirà
Lunedì 27 gennaio 2020.**

BUONE FESTE!

" Piccola cascata "



" Insieme è bello "