



Newsletter Ottobre 2018

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



La specie del mese

Boletus edulis
Bull.



Cappello: prima emisferico poi convesso appianato, superficie glabra e opaca, un po' vischiosa a tempo umido, cuticola non separabile, con colorazione variabile dal bianco crema al bruno castano e bruno nerastro con tutte le tonalità intermedie

Gambo: sodo, panciuto prima, allungato poi, da colore biancastro al colore nocciola più chiaro alla base, reticolo non sempre presente

Carne: soda, bianca, sfumata della tinta della cuticola, immutabile, odore delicato, sapore tenue

Habitat: nei boschi di faggio, abete e castagno, presente da fine settembre alla prima neve. Rare le forme estive

L'angolo della natura

Thymus vulgaris
L.



Nome comune: Timo maggiore

Etimologia: Il genere Thymus deriva il suo nome probabilmente dal latino "Tymis" o "Thymòsus", cioè "che ha profumo" o dal greco Thymòs, "anima"; una seconda ipotesi lo fa derivare dall'egizio "tham", termine riferito ad una pianta che era utilizzata per il lavaggio delle salme da imbalsamare.

Che si trattasse di un Timo (o di una pianta simile) è molto probabile in quanto i suoi pregi medicinali, antisettici e balsamici lo rendevano molto adatto per l'imbalsamazione dei cadaveri. Il termine Thymus si ritrova negli scritti di Virgilio, Plinio, Teofrasto, Dioscoride, Ippocrate, in realtà riferito anche a molte altre Lamiacee profumate

Descrizione: Pianta perenne, odorosa, alta 10-60 cm, con fusti quadrangolari eretti, ramosissimi, che tendono a lignificare dopo 4 - 5 anni di vita, formando densi cespugli dall'aspetto grigiastro o verde bianchiccio; rami lignificati con corteccia bruna.

Foglie: dapprima revolute solo sul bordo, lanceolate larghe 3 mm e lunghe 7-9 mm, quindi revolute a tubo ed apparentemente lineari, opposte, sessili o brevemente picciolate, di colore grigio-verde, più chiaro nella pagina inferiore per la presenza di peli.

Fiori: in infiorescenza subsferica o allungata con brattee lanceolate simili alle foglie ma più piccole; calice lungo 3-4 mm, con 10-13 nervi e tubo convesso sul dorso, vellutato con due labbri cigliati di cui il superiore trifido a denti saldati su più di metà dell'altezza, l'inferiore bifido a denti lanceolato-lesiniformi, separati da un seno profondo; corolla roseo-biancastra lunga 5-6 mm, con tubo sporgente e dritto, bilabiata, con labbro superiore dritto e smarginato, l' inferiore trilobato; 4 stami sporgenti e divergenti, quasi eguali, con antere biloculari, ellissoidali; stilo bifido, a lacinie corte, divergenti.

Frutto: tetrachenio costituito da nucule ovoidali lisce

Habitat: pendii aridi, dal livello del mare fino a 800 metri. E' frequente lungo le colline aride delle coste, diventa più raro all'interno.

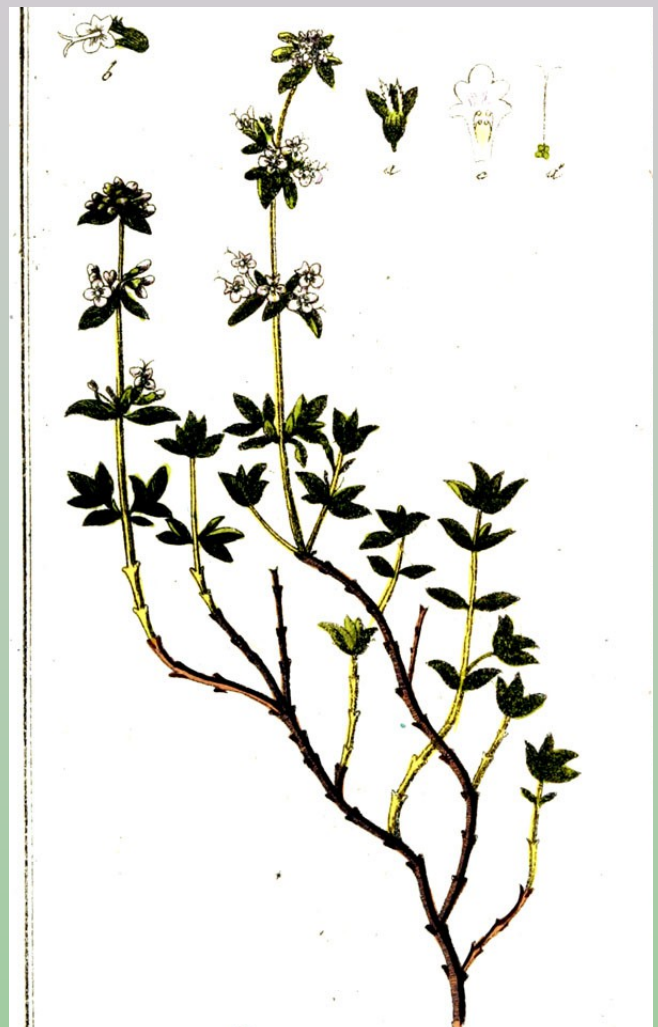
Utilizzi:

il timo viene utilizzato per aromatizzare brodi, ripieni, minestre. È spesso aggiunto ai burri aromatici.

Curiosità: Gli antichi Egizi conoscevano le proprietà del Timo e lo utilizzavano per imbalsamare i loro defunti. Gli antichi Greci lo bruciavano come incenso aromatico, da cui deriva il nome della parola greca per bruciare "thymòn". I Romani lo associavano alla forza e al coraggio. I soldati prendevano un bagno di Timo prima di entrare in guerra. Questa superstizione ha avuto lunga vita e ancora nel Medioevo le nobildonne ricamavano il timo sugli emblemi dei loro cavalieri.

I Romani cominciarono ad introdurre il timo in cucina e a profumare con esso vini e formaggi tramandandolo così ai posteri. Nel Medioevo le dame lo donavano al cavaliere del cuore affinché fosse da esso protetto in battaglia.

Fra le varie leggende che accompagnano questa pianta, si racconta che nel 1630, nella città di Tolosa durante un'epidemia di peste, vi erano quattro ladri che immuni da qualsiasi contagio saccheggiavano le abitazioni e depredavano i cadaveri senza alcun problema. Una volta presi dovettero svelare la pozione misteriosa che li rendeva immuni alle malattie: "mettete a macerare in aceto Timo, Lavanda e Rosmarino, strofinatevi bene tutte le parti del corpo e passerete immuni attraverso tutte le epidemie che il diavolo vi manda...". Tale ricetta passò alla storia con il nome appunto dell'aceto dei quattro ladri



Fungoricetta

PORCINI ALLA RUSSA

Ingredienti:

8 grossi cappelli di porcini
mezzo litro di vino bianco secco
un bicchierino di marsala
un chiodo di garofano, un pezzetto di cannella
un' acciuga, una foglia d'alloro
un pizzico di timo in polvere
burro,
50gr di caviale
Sale

Pulire i cappelli dei porcini e metterli in un recipiente di coccio col vino e il sale necessario.

Mettere il recipiente sul fuoco e lasciar bollire moderatamente per circa 30 minuti, quindi aggiungere il marsala, il chiodo di garofano, la cannella e la foglia d'alloro. Continuare l'ebollizione per altri 10 minuti, poi togliere dal fuoco e lasciar raffreddare il tutto.

Pulire e diliscare l'acciuga, tritarla e passarla al setaccio, unirvi il timo e impastare il tutto con 30 gr di burro fino ad ottenere un composto omogeneo. Scolare i funghi, disporli su un piatto di portata e spalmarli con il burro all'acciuga. Porre nella cavità di ogni cappello un po' di caviale e servire con riccioli di burro.

AVVISI

SABATO 27 OTTOBRE ALLE ORE 16.30 PRESSO LA SALA CONSIGLIARE DELLA ROCCA, AL 3°PIANO, SARA' EFFETTUATO UN CONVEGNO MICOLOGICO APERTO A TUTTA LA CITTADINANZA.



DOMENICA 28 OTTOBRE 2018 IN PIAZZA GARIBALDI AVRA' LUOGO LA PRIMA MOSTRA MICOLOGICA A CURA DELL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA FIDENTINA -CARLO ORIANI- APS COL PATROCINIO DEL COMUNE DI FONTANELLATO.

APERTURA DELLA MOSTRA : DALLE ORE 10 ALLE ORE 18

UN MICOLOGO SARA' A DISPOSIZIONE PER RISPONDERE ALLE VARIE DOMANDE DEL PUBBLICO E PER LA CERTIFICAZIONE DELLE SPECIE FUNGINE EPIGEE. IL SERVIZIO E' GRATUITO.

AVVISI

Autunno 2018

15/16 Settembre

Mostra micologica a Borgo Val di Taro

22/23 Settembre

Mostra micologica a Borgo Val di Taro

23 Settembre

Mostra micologica a Lagdei

30 Settembre

Mostra micologica a Pellegrino Parmense

7 Ottobre

Mostra micologica a Fidenza

27 Ottobre

Convegno micologico a Fontanellato

28 Ottobre

Mostra micologica a Fontanellato

Ricordi di lunghe giornate





La strana coppia



Perfezione



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.