

" Dal bosco... "



" ...all'esposizione "



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 Ottobre 2019

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



La specie del mese

Cortinarius praestans

(Cordier) Gillet



Etimologia

Dal latino *praestans* = notevole, imponente, per le sue grandi dimensioni

Cappello

5-25 cm, all'inizio emisferico, poi convesso con il margine a lungo involuto, poi disteso e infine depresso. Superficie pileica dapprima liscia poi caratteristicamente corrugata verso il margine, di colore bruno-rossiccio, con componente violaceo-argentata nel giovane. Di frequente sono presenti lembi del velo generale anche a maturità

Imenoforo

Lamelle fitte, uncinato, fragili, con filo irregolare biancastro; di color grigio-violetto pallido, poi argilla e infine rugginose

Gambo

robusto, panciuto o quasi obeso all'inizio, poi ventricoso, con un bulbo basale ingrossato e radicante ma non marginato; superficie biancastra ma presto ocracea, pressoché glabra e ornata da vistosi residui del velo generale viola-argentato

Carne

Piuttosto soda, biancastra o crema, sfumata di violetto all'apice del gambo; odore leggero e gradevole, sapore dolciastro.

Habitat

Gregario nei boschi di latifoglie, in particolare di faggi e querce; raramente segnalato anche presso conifere. Cresce dalla tarda estate all'autunno prediligendo substrati calcarei

Commestibilità e Tossicità

Buon commestibile di ottima resa.

L'angolo della natura

Fagus sylvatica (L.)



Descrizione: Albero molto importante per i nostri boschi, sia alpini che appenninici; albero di prima grandezza, può arrivare in buone condizioni a 40m di altezza e diametri del tronco dagli 80-100cm.

Albero non molto longevo (200-300 anni), con tronco dritto e slanciato con delle costolature in prossimità del colletto.

La chioma è costituita sia da grossi rami ascendenti, che, nella parte distale, da rami più fini che formano un angolo molto acuto (30°) e danno un aspetto piuttosto globoso ed ampio.

La corteccia è formata da un ritidoma sottile che in gioventù è anche molto delicata, mentre a maturazione accumula cristalli minerali che la rendono più resistente. Di colore grigio chiaro, liscia con caratteristiche striature orizzontali.

Spesso è colonizzata da licheni che formano delle macchie tondeggianti biancastre.

Una caratteristica unica è anche la formazione, nella parte basale del tronco, di piccole protuberanze sferoidali dette "sferoblasti", similmente all'Olivo, ma in questo caso producono solo dei rametti e non possono rinnovare agamicamente la pianta.

I rametti dell'anno sono inizialmente tomentosi ma diventano presto glabri, sono di colore verde oliva scuro con lenticelle grigie non molto visibili. Le gemme invernali sono lunghe e affusolate, pluriperulate, lucide, di colore bruno rossastro e divergenti rispetto al rametto.

" Un saluto dalla mostra micologica di Fidenza "



Fungoricetta

Timballo di cortinario prestante

Ingredienti:

500 g di funghi
300 g di farina
250 g di burro
2 uova
1/4 di latte
vino bianco secco
sale e pepe

Preparare la pasta lavorando sulla spianatoia la farina, un uovo e 100 g di burro (fatto sciogliere a bagnomaria) ed un pizzico di sale. Quando la pasta risulterà omogenea e ben soda, formate una palla e mettetela a riposare per due ore.

Spezzettate i funghi e poneteli in un tegame con 80 g di burro, 50 g di farina e 1/2 bicchiere di vino. fate cuocere a fuoco lento per una'ora.

In una casseruola preparate una besciamella con 50 g di burro, 50 g di farina ed il latte necessario per realizzare una crema morbida e fluida; salate e pepate.

Stendete la pasta con il mattarello ricavandone due sfoglie abbastanza sottili. Imburrate e cospargete di farina una teglia da forno, foderatela con una sfoglia, mettetevi uno strato di funghi ed uno di besciamella e così via, fino a riempire la teglia. Coprite il tutto con l'altra sfoglia di pasta fermandola bene sul bordo saldandola con quella inferiore; spennellate con un uovo sbattuto e passate in forno per circa mezz'ora.

Le foglie sono semplici, alterne, caduche, di forma ellittica o ovale-ellittica con apice acuto ma a volte anche ottuse, alla fogliazione sono di consistenza erbacea, di colore verde chiaro anche con sfumature purpuree e a margine cigliato per lunghi tricomi non ramificati, anche le nervature sono coperte da peli sericei, alla base ci sono due stipole marrone di poca durata; presto diventano glabre, più consistenti e nella pagina superiore, verde scuro, lunghe 4-9cm con la massima larghezza a metà lamina o poco più in sotto; hanno margine intero e ondulato, portate da un corto picciolo di 1-1,5cm, la pagina inferiore è più chiara e con evidenti nervature secondarie (5-8 coppie). La germogliazione è abbastanza singolare e avviene prima nella parte bassa della chioma.

i fiori sono portati dai brachiblasti , quelli maschili sono riuniti in infiorescenze a capolino composto da 6-16 fiori ascellari da brattee lineari di diversa lunghezza.

L'infiorescenza femminile è eretta e con breve peduncolo formata da 2 fiori, a volte 3, dentro una cupula verdastra a quattro lobi tomentosa e con squame erbacee spiniformi.

Il frutto viene, chiamato faggiola, è una noce con pericarpo coriaceo lucido e a maturità (settembre-ottobre) di colore marrone.

La cupola è coperta da lunghe squame subulate rigide, è lunga circa 2,5cm e contiene 2 faggiole, la dispersione si protrae per tutto l'autunno. Il seme ha forma piramidale a base triangolare è privo di endosperma, ma le sostanze di riserva sono contenute nei dicotiledoni ripiegati all'interno del pericarpo.

La maturità riproduttiva avviene in bosco, molto tardi a 60-80 anni.

I semi sono dormienti (ortodossi) e per germinare hanno bisogno di un lungo periodo di chilling (da 45gg a 5 mesi) a seconda della provenienza.

Il legno è a porosità diffusa con gli anelli di accrescimento poco evidenti e raggi parenchimatici di diversa larghezza e alti 3-4 mm, sono ben visibili in sezione tangenziale e vengono chiamati svecchiature.

Ha duramen poco differenziato di colore crema o rosato. Il legno di Faggio è ricco in sostanze amilacee che essendo molto nutrienti, in bosco la legna abbandonata, viene rapidamente aggredita da funghi lignivori, scolitidi e altri bioriduttori che la degradano in breve tempo.

Il legno è duro e pesante ma facile da lavorarsi e con opportuni trattamenti (faggio evaporato) viene utilizzato per mobili e numerosi altri oggetti domestici, di lavoro e di uso comune. E' un ottimo combustibile e produce un carbone ricercato.

L'apparato radicale è inizialmente fittonante ma presto si espande in larghezza con radici molto robuste e divise con alcune radici secondarie che si approfondiscono verticalmente nei suoli fertili, ma in suoli sabbiosi o gessosi o argillosi, rimane superficiale; l'espansione dell'apparato radicale non supera normalmente la proiezione della chioma.

In Italia il Faggio si trova nelle zone montane in tutte le regioni e le isole mediterranee orientali; al nord un tempo era sporadicamente presente in molte zone dell'alta Pianura Padana e veneto-friulana.



Foto vincitrice Concorso fotografico 2019



7

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 e' riuscito nell'impresa il nostro socio Giorgio Restiani con un bel fungo di 1,5 kg. Riusciremo a batterlo? Una cosa e' 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