

“...e qui ci siamo noi!”



Newsletter Settembre 2019

Associazione Micologica Fidentina

- Carlo Oriani - APS



La specie del mese

Amanita pantherina (DC.) Krombh.



Nome italiano
Tignosa bruna

Cappello
5-16 cm, globoso poi aperto, infine completamente disteso, striato al margine, ricoperto da tantissime piccole verruche (resti del velo generale) bianche, disposte regolarmente in senso circolare, caduche e detersibili. Colore da brunastro a nocciola. Lamelle pressochè libere, arrotondate al gambo, abbastanza serrate, alte, intercalate da numerose lamellule, bianche.

Imenoforo
Lamelle bianche, libere

Gambo
cilindrico, bianco, compatto, fibroso con base bulbosa. Anello bianco, fragile, basso negli esemplari adulti. Volva circonscisa dissociata in cercini

Carne
Bianca, poco consistente. Odore quasi nullo, leggermente rafanoide.

Habitat
Fungo ubiquitario, assai comune. Cresce isolato o fortemente gregario, da luglio a novembre, al margine o nei boschi di aghifoglie e latifoglie.

Commestibilità e tossicità
Velenoso, talora mortale. I sintomi compaiono da trenta minuti a tre ore dopo l'ingestione. I principi tossici colpiscono prevalentemente il sistema nervoso centrale.

L'angolo della natura

Cornus mas (L.)



Corniolo

Descrizione

Albero cespuglioso, caducifoglio, che in condizioni ottimali può assumere le dimensioni di albero. Tronco eretto, spesso contorto, molto ramificato in alto, con ramuli quadrangolari, corteccia che si desquama, grigia con crepe rossastre.

Pianta rustica e resistente che può raggiungere i 6-8 metri di altezza; caratteristica è la vistosa fioritura, prima della fogliazione.

Gemme

sono avvolte da 4 squame acute e pubescenti: sono disposte a 2 a 2, ma a completa apertura si dispongono sullo stesso piano.

Foglie

sono ovali, opposte e acuminate, hanno un breve picciolo peloso. La pagina inferiore è leggermente pelosa e di colore verde chiaro, la pagina inferiore è quasi glabra.

Fiori

sono piccoli e gialli. Sbocciano prima delle foglie ed emanano un lieve odore di miele. Sono riuniti in ombrelle ascellari portate da robusti peduncoli, che si formano prima delle foglie, avvolte da 4 brattee acuminate di colore verdognolo, sfumate di rosso. Calice a 4 sepali verdognoli acuti, corolla a 4 petali acuti, glabri di colore giallo dorato, stami alterni con i petali.

“ Qui ci sono io! ”



AUTUNNO 2019

14/15 SETTEMBRE
MOSTRA MICOLOGICA A BORGO VAL DI TARO

21/22 SETTEMBRE
MOSTRA MICOLOGICA A BORGO VAL DI TARO

22 SETTEMBRE
CONVEGNO MICOLOGICO A FONTANELLATO

22 SETTEMBRE
MOSTRA MICOLOGICA A FONTANELLATO

29 SETTEMBRE
MOSTRA MICOLOGICA A LAGDEI

6 OTTOBRE
MOSTRA MICOLOGICA A FIDENZA

Frutti
sono drupe ovoidali, pendule, eduli, chiamate corniole, carnose, di colore rosso scuro, contengono un nocciolo duro e bispermo, giungono a maturazione da agosto a ottobre.

Antesi
febbraio - aprile

Habitat
Il corniolo è presente, anche se non comune, in tutta Italia. Cresce lungo le sponde dei torrenti, ai margini dei boschi di latifoglie, negli arbusteti, specie termofila e xerofila, predilige i terreni calcarei; in piccoli gruppi nelle radure dei boschi di latifoglie, tra gli arbusti e nelle siepi. Dal piano sino a 1500 m s.l.m.

Curiosità
In cosmesi la polpa viene usata come astringente per pelli grasse o seborroiche. La pianta è buona mellifera e vista la fioritura precoce, rappresenta, con il salice giallo, il primo nutrimento delle api a primavera. I frutti del corniolo, erano conosciuti e apprezzati già dagli antichi popoli mediterranei che li usavano canditi nel miele e conservati in salamoia, come le olive. Decisamente elevato è il loro contenuto di vitamina C. Con la polpa acidula, che contiene una miscela di glucosio e cerulosio, acido malico e altre sostanze, si possono confezionare gelatine, marmellate e sciroppi, succhi di frutta e sorbetti.



www.biolib.de

Il nocciolo tostato, ha un buon profumo di vaniglia e lo si usa per preparare il caffè viennese.

Nel medioevo S. Ildegarda vantava le virtù terapeutiche della pianta che i monaci benedettini, coltivavano nei giardini dei loro conventi, avendone riconosciuto le proprietà febbrifughe, astringenti e antidiarroiche.

Nei paesi dell'est dalle corniole si ricava un'acquavite chiamata "darnovka".

Il legno, durissimo e molto resistente, lavorato, si presenta liscio e lucente come corno levigato. Era impiegato per la costruzione di parti soggette a forte usura: lavori di tornio, raggi e denti da ruota, utilizzato anche per la produzione di pipe. I rami giovani, per la loro flessibilità, venivano usati per la costruzione dei cesti.

Tutta la pianta ha proprietà tintorie (giallo).

Un'antica leggenda racconta che piante di Corniolo, furono utilizzate per costruire il cavallo di Troia; Virgilio nell'Eneide, scrive dell'impiego dello stesso per la costruzione di aste per lance.

Secondo una leggenda pare che un giavellotto fabbricato con il legno del Corniolo, scagliato da Romolo il più lontano possibile, segnasse il limite dei confini della città.

Nell'oroscopo celtico esiste il segno del corniolo che comprende i nati dal 1 al 10 aprile e dal 4 al 13 ottobre.

RICETTANATURA

Liquore di corniole

Ingredienti:
220 g corniole
220 ml alcool
300 ml acqua
250 g zucchero semolato

Lavate le corniole e mettetele in un barattolo, aggiungete l'alcool e chiudete ermeticamente. fate riposare per circa 10 giorni.

Trascorso il tempo di riposo versate lo zucchero e l'acqua in un tegame, portate ad ebollizione e fate bollire a fuoco lieve per un paio di minuti. Fate raffreddare lo sciroppo e unite l'alcool con le corniole mescolando bene.

Filtrate e imbottigliate. Fate riposare in dispensa per circa una settimana prima di servire.

AVVISI

Concorso fotografico "Il fungo nel suo habitat" 2019.

Anche quest'anno l'Associazione micologica fidentina-Carlo Oriani organizza il concorso fotografico invitando tutti i soci e amici a portare almeno due fotografie in A4 di qualsiasi tipologia di fungo su un cartoncino nero da cm 30x40, possibilmente in orizzontale. Ricordiamoci che le fotografie devono essere dell'anno in corso.



Andrea Ferrari

A.M.F. 2019

Sede a Fidenza presso Sala Civica
Taddei in Largo Leopardi,2.
Segreteria: 3703149029

Foto vincitrice
Concorso 2018



AVVISI

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

