



CALENDARI 2016

ARMILLARIA OSTOYAE (Romagn.) Herink

Nome volgare: Chiodino di montagna

A spasso per i boschi di conifera, nella tarda estate o in autunno, possiamo trovare ceppaie ricoperte di *Armillaria ostoyae*. La si può riconoscere facilmente, oltre che per l'habitat, proprio per i suoi caratteri macroscopici. Le lamelle sono biancastre poi crema a maturità, il cappello è ricoperto di squamuline irte e scure più appressate al centro ed il gambo è decorato da fioccosità bruno-scure disposte \pm a spirale. L'anello è membranoso ed ornato da una dentellatura concolore alle squamule. Cresce cespitosa, spesso abbondante e piuttosto diffusa. Ricordiamo che per la nostra Legge Regionale, *Armillaria ostoyae* (come del resto le altre 4 *Armillaria*) è un fungo a commestibilità condizionata ad una cottura di almeno 40 minuti e possibilmente anche ad una prebollitura e sgambatura degli esemplari più maturi. Questo per scongiurare possibilità di intossicazioni gastroenteriche alquanto fastidiose. Pur non avendo proprietà organolettiche molto nobili rispetto alle altre quattro, dovute al sapore resinoso, viene comunque consumata.

foto di E. Campo

IDEE IN CUCINA

GUAZZETTO DI CHIODINI

INGREDIENTI

- 500 gr. di *Armillaria ostoyae*
- 500 gr. di spezzatino di maiale
- Olio e.v.o. q.b.
- 50 gr. di burro
- Farina q.b.
- Vino bianco q.b.
- Brodo q.b.
- 1 spicchio di aglio
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Infarinare la carne mentre in un tegame con olio e burro facciamo dorare lo spicchio di aglio. Aggiungiamo i pezzetti di carne infarinati e, una volta rosolati, sfumiamo con il vino bianco. Dopo aver dato ai chiodini una prebollitura, tagliarli ed unirli alla carne già rosolata. Salare, abbassare al minimo la fiamma e lasciar cuocere ca. un'ora. Aggiungere un pochino di farina, stemperandola con cura al fondo di cottura in modo che non si formino grumi, poi un pochino di brodo e lasciar cuocere ancora per ca. mezz'ora. A cottura ultimata, cospargere la preparazione con il prezzemolo tritato. L'intingolo preparato è ottimo per accompagnare una polentina calda.

CALENDARI 2016



COPERTINA



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE