

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 76 (1998)
Heft: 6

Artikel: Raccogliere castagne ... micologicamente = Marroni suchen : als Pilzfreund = Quand un mycologue va cueillir la châtaigne
Autor: Riva, Alfredo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936347>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 03.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Raccogliere castagne ... micologicamente

Alfredo Riva

Via Pusterla 12, 6828 Balerna

La fine di ottobre e le prime settimane di novembre, dopo l'invasione dei castagneti dai cercatori di porcini e altri noti funghi commestibili, ecco che inizia una nuova ondata di «turisti ramassatori», quelli dediti alla raccolta delle castagne.

Se nel primo caso, quello dei miceti, in Svizzera è ammesso esplicitamente dalla Costituzione federale che recita «... è libero l'accesso ai boschi e la raccolta di bacche e frutti selvatici» per le castagne il problema è differente poichè la castagna che cade dall'albero è di proprietà del proprietario del bosco che può essere un privato, un ente forestale e, almeno nel Ticino, in gran parte i castagneti sono proprietà dei «Patriziati» che sono poi i terrieri abitanti un luogo da diverse generazioni.

Secondo la tradizione popolare di inizio secolo, quando la castagna era un frutto di autentico sostentamento indispensabile, il «raccoglitore forestiero» poteva ramassare i frutti che cadevano sulle strade pubbliche mentre per contro poteva accedere ai castagneti altrui solo dopo il giorno di San Martino, cioè l'11 novembre.

Oggi evidentemente la situazione economica, almeno da noi, è mutata, e la raccolta delle castagne viene effettuata tranquillamente da tutti coloro che vogliono trascorrere qualche ora all'aria salubre, seppure già umidosa d'inizio novembre. Purtroppo qualche discussione nasce ancora in zone rurali quando nei castagneti arrivano «comitive organizzate», provenienti magari dalle Province italiane o dai Cantoni confinanti.

Ma non è di questo che vogliamo parlare su un bollettino micologico, anche se il castagneto, specialmente al sud delle Alpi, è un ambiente molto interessante per i micofili e micologi. Vorremmo invece suggerire agli amici, soprattutto confederati che in autunno fanno le ferie nel Ticino, di guardare bene quando raccolgono le castagne perchè potranno trovare due ascomiceti che, seppure assomiglianti e crescenti nel riccio-castagna, sono interessanti e degni di osservazione soprattutto microscopica. Essi sono la *Ciboria batschiana* (Zopf.) Buchw. e la *Rutstroemia echinophila* (Bull.: Mérat) von Höhn.



La fioritura a giugno

Foto: A. Riva

***Rutstroemia echinophila* (Bull.: Mérat) von Höhn.**

Carpoforo: 0,5–0,8 (1,0) cm, a forma di piccola coppa con peduncolo poco pronunciato. Da adulto diviene disteso e l'orlo può apparire revoluto e dentellato. Di colore bruno-giallastro diviene a maturità marrone con centro bruno-nerastro. Superficie opaca e liscia. L'esterno è più chiaro, il peduncolo nerastro. La carne è sottile, elastica, inodore e insapore.

Microscopia: la tavola che abbiamo eseguito rilevando i caratteri con il tubo da disegno su Microscopio Olympus BH-2 da tutte le indicazioni necessarie a riconoscere la specie e quindi evitiamo ovvi commenti.

Habitat: questo ascomicete il cui nome specifico è molto significativo (amico degli aghi riferiti all'involucro coperto da aculei) cresce sul fondo interno dei «ricci» vuoti degli anni precedenti e non su quelli dell'annata in corso. La specie può essere «rivivescente» nei periodi particolarmente umidi e a tempo fresco ossia da settembre a novembre. Abbastanza comune in tutti i castagneti del sud delle Alpi.

Iconografia: riteniamo di citare le seguenti referenze:
E. Boudier: *Icones Mycologicae*, N. 481: Paris 1904–1909
J. Breitenbach & F. Kränzlin: *Champignons de Suisse*, N. 151: Lucerna 1984
A. Auguadri, G. Lucchini, A. Riva, E. Testa: *Funghi e boschi del Cantone Ticino*, Vol. 1, N. 118: Chiasso 1985.

***Ciboria batschiana* (Zopf.) Buchw.**

Carpoforo: 0,8–1,0 (1,5) cm, a forma di scodella appiattita con pendulo ben definito. Inizialmente svasato all'interno diviene disteso e poi tende a ondularsi con un bordo quasi lobato. Di colore bruno rossastro-subviolaceo diviene a maturità bruno nerognolo e il peduncolo nero fuliginoso. Superficie semi-opaca, sub-liscia, presenta tonalità più pallide al bordo. Carne sottile, elastica, non emana odori particolari e il sapore è dulcidulo.

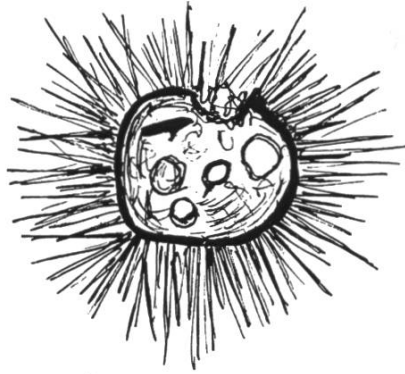
Microscopia: anche in questo caso i caratteri rilevati su esemplari freschi raccolti a Banco di Bedigliora (Ticino) sono molto significativi. Le spore sono ellittiche e non presentano decorazioni particolari. I parafisi sono fortemente pigmentati mentre gli aschi (e questo vale anche per la *Rutstroemia echinophila*) osservati in Melzer presentano un opercolo nettamente bluastro.

Habitat: questa *Ciboria*, stranamente non raffigurata nel primo volume (*Ascomycetes*) dei *Champignons de Suisse* di Breitenbach & Kränzlin, cresce direttamente sul frutto della castagna rimasto sul terreno da uno o più anni. Forma colonie fitte e lussureggianti e talvolta sembra vegetare direttamente sul terreno poichè la vecchia castagna è completamente interrata. Più rara della precedente questa specie è ben presente nei castagneti del Cantone Ticino.

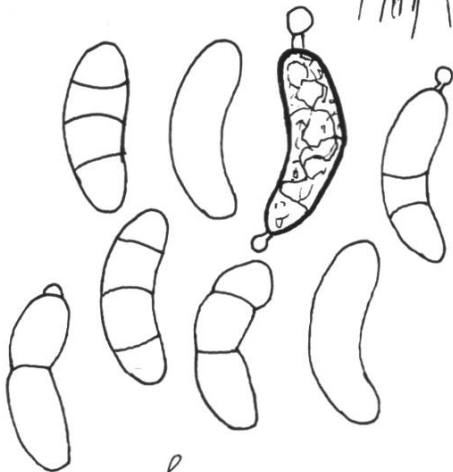
Iconografia: le referenze migliori a noi note sono in:
E. Boudier: *Icones Mycologicae*, N. 480: Paris 1904–1909
R. W. G. Dennis: *British Ascomycetes*, Pl. XVII-1: March 1976
B. Cetto: *I funghi dal vero*, N. 1232, Vol III: Trento 1979
I. & H. Schmid: *Ascomyceten im Bild*, N. 2/73: Bischofswiesen 1991, cont.



Rutstroemia echinophila (Bull. ex Mérat) von Höhn.



Castanea sativa
riccio vecchio



Spore
15x4
19x4,5
15x4,2
18x4,5
18x4

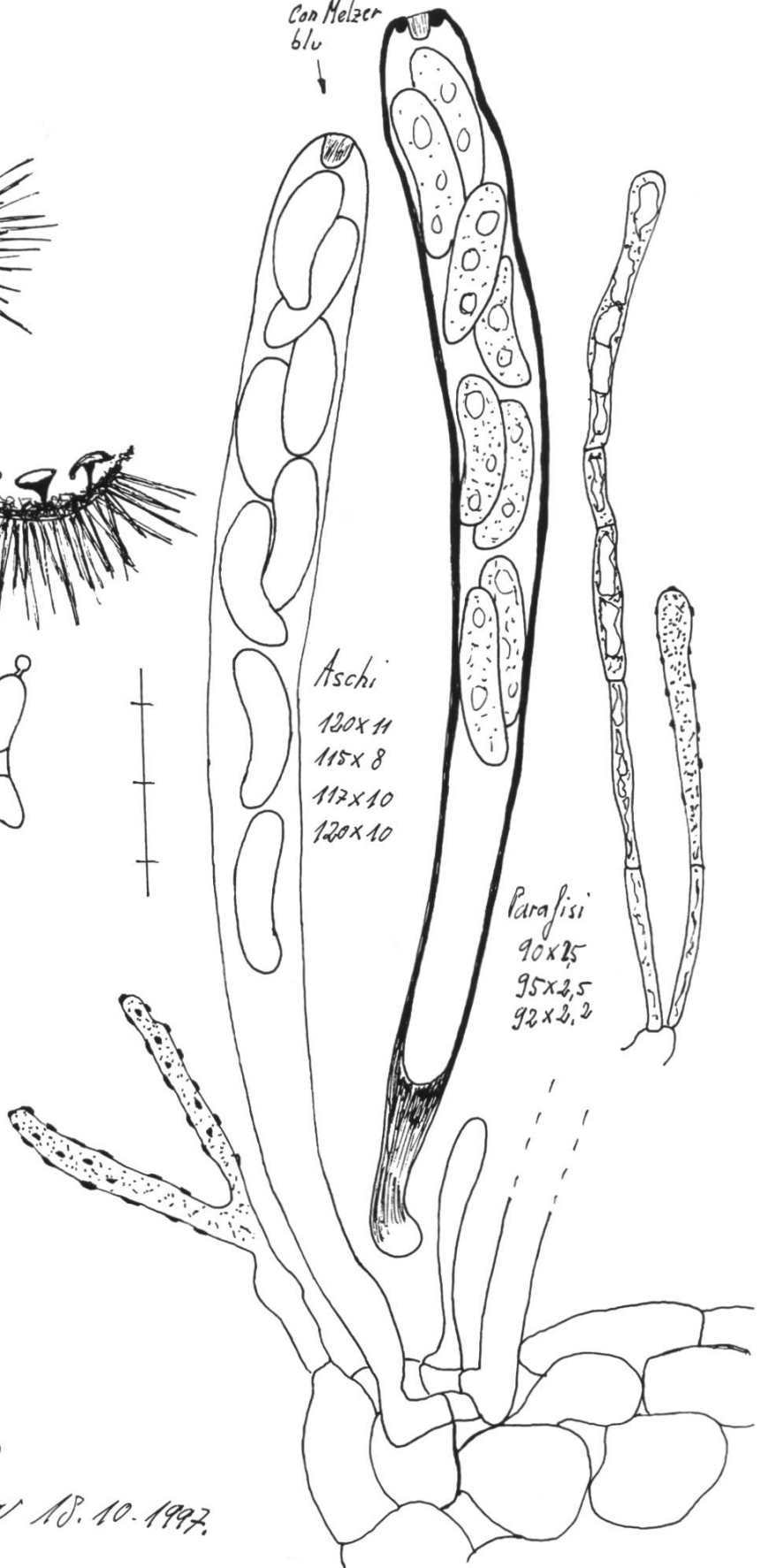
fatto diapositiva
et exiccata
Beride: Valongio

A. Riva 18.10.1997.

Con Melzer
blu

Aschi
120x11
115x8
117x10
120x10

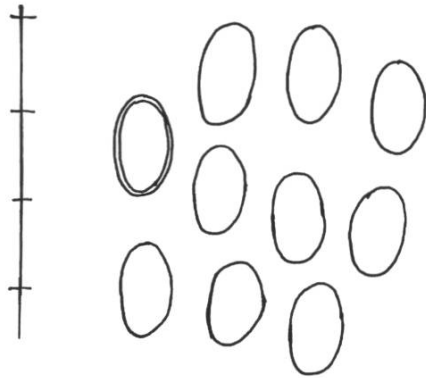
Parafisi
90x25
95x2,5
92x2,2



Ciboria batschiana (Zopf.) Buchw.



Castanea sativa
anno precedente ♂ +



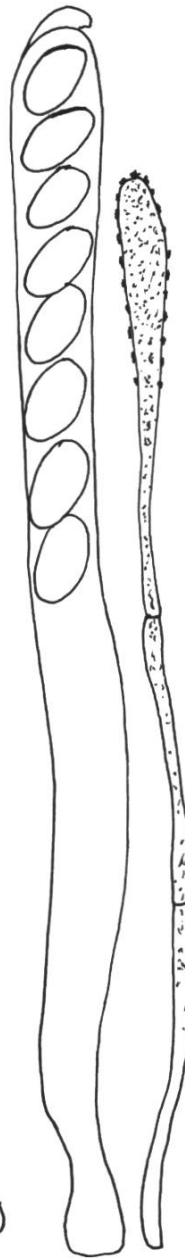
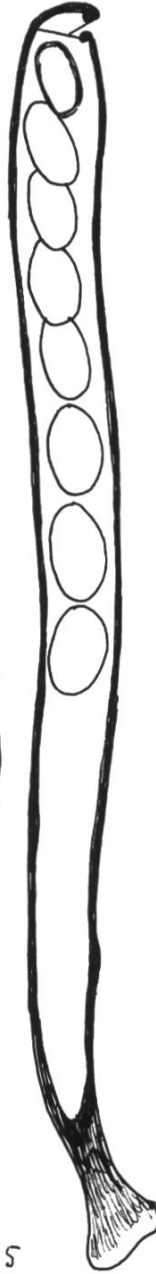
Spore: 8x4.5
8x5
8,2x5
8x4.2
8,5x4.5

1/2
imerio



Aschi 140x8
137x8
125x7.5
142x8

con Melzer
blu



Parafisi 70x2,5
65x2,5
72x2,7

fatto diapositiva
et exiccata

Bedigliora: terra "bùtt" stand tiro
frazione Banco

A. Riva 18.10.1992



Marroni suchen – als Pilzfreund

A. Riva, Via Pusterla 12, 6828 Balerna

Kaum haben Ende Oktober oder Anfang November die letzten Speisepilzjäger die Kastanienwälder verlassen, schon bricht eine neue Welle von Sammlern herein: die Marronisucher. Während die Schweizerische Bundesverfassung das Sammeln von Waldfrüchten (z. B. Pilze) im ortsüblichen Ausmass ausdrücklich erlaubt, liegt die Sache bei den Edelkastanien ein wenig anders. Sie gehören den Waldbesitzern, im Tessin meistens den sogenannten «Patriziati», den Bürgergemeinden, die schon seit Generationen Eigner bestimmter Grundstücke sind.

In den Zeiten, als die Edelkastanie ein wichtiges Nahrungsmittel der Bevölkerung war, wurde den «Auswärtigen» nur gestattet, die Marroni aufzulesen, die auf öffentliche Wege oder Strassen gefallen waren; in den Wäldern sammeln durften sie erst ab dem Tag des Heiligen Martin, also ab dem 11. November.

Heute hat sich die wirtschaftliche Bedeutung der Edelkastanie, zumindest im Tessin, grundlegend gewandelt. Die Situation ist entspannter, jede und jeder kann in Ruhe Marroni sammeln und einige Stunden an der frischen (und anfangs November meistens schon feuchten) Luft verbringen. Kleinere Auseinandersetzungen gibt es höchstens dann, wenn organisierte Trupps ländliche Gegenden «überfallen».

Aber jetzt zu den Pilzen: Wir möchten allen, die im Spätherbst ihren Urlaub im Tessin verbringen und Marroni sammeln, nahelegen, bei ihrer Tätigkeit auf zwei Ascomyceten zu achten. Sie sehen sich äusserlich ähnlich, und beide sind an Kastanien gebunden; der eine wächst auf der stacheligen Fruchthülle, der andere auf der Frucht selbst. Es sind interessante Pilze, die vor allem mikroskopisch eine genauere Untersuchung verdienen. Wir sprechen hier von *Ciboria batschiana* (Zopf.) Buchw. und *Rutstroemia echinophila* (Bull.: Mérat) von Höhn.

***Rutstroemia echinophila* (Bull.: Mérat) von Höhn.,
Kastanienschalen-Stromabecherling**

Fruchtkörper: 0,5–0,8 (1) cm, in der Form eines kleinen Bechers mit wenig ausgeprägtem Stiel. Im ausgewachsenen Zustand ausgebreitet, der Rand kann zurückgebogen und gezähnt erscheinen. Von gelblichbraun verfärbt er sich bei Reife rotbraun mit schwärzlichbrauner Mitte. Die Oberfläche ist matt und glatt. Die Aussenseite ist heller, das Stielchen schwärzlich. Das Fleisch ist dünn, elastisch, geruch- und geschmacklos.

Habitat: Dieser Ascomycet mit dem bezeichnenden Namen *echinophila* (=nadelliebend) wächst auf der Innenseite der leeren und älteren Fruchthüllen der Edelkastanie, auf frischen ist er nicht anzutreffen. Er kann «wiederaufleben», speziell in feuchten und kühlen Perioden von September bis November. Auf der Alpensüdseite in allen Kastanienwäldern ziemlich verbreitet.

Mikroskopie und Ikonografie: siehe italienischer Originalbeitrag.

***Ciboria batschiana* (Zopf.) Buchw., Eichel-Stromabecherling**

Fruchtkörper: 0,8–1 (1,5) cm, in der Form einer flachen Schüssel, mit gut ausgebildetem Stielchen. Zuerst topfförmig, dann ausgeweitet. Der Rand tendiert wellig und fast gelappt zu sein. Von braunrötlicher, fast violettlicher Farbe wird er bei Reife schwärzlichbraun, sein Stielchen russbraun-schwarz. Die Oberfläche ist halbmatt, fast glatt und zeigt am Rande einen helleren Farbton. Das Fleisch ist dünn, elastisch und ohne besonderen Geruch, der Geschmack ist süsslich.

Habitat: Diese *Ciboria*, seltsamerweise im Ascomyceten-Band von Breitenbach & Kränzlin (Pilze der Schweiz, Band 1) nicht enthalten, wächst direkt auf den Früchten, die seit einem oder mehreren Jahren auf dem Boden liegen. Sie bildet dichte und üppige Kolonien; manchmal scheint es fast so, als ob sie direkt auf Erde wachsen würde, wenn die alte Kastanie schon völlig im Boden eingesenkt ist. Sie ist seltener als *Rutstroemia echinophila*, aber in den Tessiner Kastanienwäldern gut vertreten.

Mikroskopie und Ikonografie: siehe italienischer Originalbeitrag.

Übersetzung: I. Cucchi / B. Kobler

Quand un mycologue va cueillir la châtaigne

Alfredo Riva, Via Pusterla 12, 6828 Balerna

Voici la fin octobre et les premières semaines de novembre: Les châtaigneraies ont été envahies par les chercheurs de cèpes et d'autres champignons comestibles; commence alors une autre invasion de «touristes-récolteurs», celle des amateurs de châtaignes.

Les premiers, les champignonneurs, jouissent d'une disposition fédérale explicite qui permet «... le libre accès dans les forêts helvétiques pour y cueillir baies et champignons». La situation est peu différente pour les châtaignes; les fruits tombés des châtaigniers appartiennent au propriétaire des forêts et, du moins au Tessin, elles sont en général propriété des «Patriziati», c'est-à-dire des bourgeois habitant un territoire depuis des générations. Selon une tradition populaire du début de ce siècle, alors que la châtaigne constituait une importante source de nourriture pour la population, seule était permise au «récolteur non propriétaire» la cueillette des châtaignes tombées sur les chemins ou sur une voie publique, l'accès dans les forêts n'étant autorisé aux ramasseurs qu'à partir de la St-Martin, soit dès le 11 novembre.

La situation économique actuelle étant évidemment différente, du moins dans notre pays, chacun ou chacune peut aujourd'hui en toute quiétude récolter des châtaignes et passer ainsi quelques heures à l'air purifié des forêts, même si les journées du début novembre sont déjà bien humides. Il se présente malheureusement encore quelques chicanes lorsqu'arrivent, de provinces italiennes ou de cantons voisins, des «hordes organisées» de récolteurs.

Mais venons-en aux mycologues qui, outre les châtaignes, trouvent dans les châtaigneraies un biotope très intéressant pour des champignons. Nous voudrions ici suggérer aux amis «castanéphiles», en particulier confédérés, qui passent des vacances automnales au Tessin, de bien observer deux ascomycètes, macroscopiquement très ressemblants, venant l'un dans les vieilles bogues et l'autre sur châtaignes tombées et oubliées des années précédentes. Leur étude microscopique est particulièrement intéressante. Il s'agit de *Rutstroemia echinophila* (Bull. ex Mérat) von Höhn. et de *Ciboria batschiana* (Zopf.) Buchw.

***Rutstroemia echinophila* (Bull. ex Mérat) von Höhn., Pézizelle des bogues de châtaignier**

Apothécie: Ø 0,5–0,8 (–1,0) cm en forme de coupelle avec un pédicelle plutôt court. Elle s'étale avec l'âge et la marge peut alors être recourbée ou dentelée. Surface hyméniale lisse, brun-jaunâtre, puis châtain avec l'âge, avec le centre brun-noirâtre. Surface externe plus pâle, pédicelle noirâtre.

Écologie: Cet ascomycète, au nom évocateur (*echinophila* = ami des épines, en référence aux bogues munies de piquants) vient à l'intérieur de bogues vides des années précédentes, mais non dans les bogues fraîches de l'année. L'espèce se révèle reviviscente en périodes particulièrement humides et fraîches, soit de septembre à novembre. Répartition: assez commun dans toutes les châtaigneraies du sud des Alpes.

Microscopie: cf. planche au trait.

Iconographie: cf. texte original en italien.

***Ciboria batschiana* (Zopf.) Buchw., Pézizelle des châtaignes**

Apothécie: Ø 0,8–1,0 (–1,5) cm en forme d'assiette aplatie avec un pédicelle évident. D'abord de forme évasée, elle s'étale ensuite et la marge tend à devenir ondulée lobée. Surface hyméniale sublisse, brun roussâtre nuancé de violacé, puis brun noirâtre avec l'âge, plus pâle en périphérie, pédicelle noir fuligineux. Chair mince, élastique, sans odeur particulière, saveur douceâtre.

Écologie: Ce discomycète, curieusement non figuré dans le premier volume des Champignons de Suisse, de Breitenbach & Kränzlin, vient directement sur les châtaignes tombées depuis une année ou davantage. Il forme des colonies luxuriantes de nombreux exemplaires et semble parfois pousser directement sur le terrain, la vieille châtaigne étant entièrement enfouie. Moins fréquente que l'espèce précédente, elle est néanmoins bien présente dans les châtaigneraies du Tessin.

Microscopie: cf. planche au trait.

Iconographie: cf. texte original en italien.

Traduction: François Brunelli