

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 91 (2013)
Heft: 2

Buchbesprechung: Besprechungen = Révisions = Recensioni

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](#)

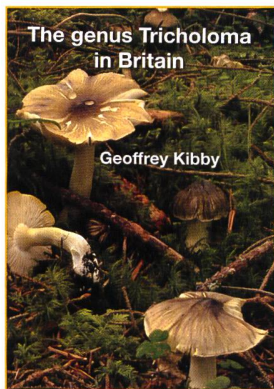
Download PDF: 08.02.2026

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

Due libri nuovi sul genere *Tricholoma*

ALFREDO RIVA

The Genus *Tricholoma* in Britain



GEOFFREY KIBBY

The Genus *Tricholoma* in Britain
2012

21 x 30 cm, pp. 49, fotocolor 58

Prezzo CHF 35.-

Da comandare nella libreria dell'USSM
www.vsvp.com > shop

Questo trattato, edito dal Mycological Department the Royal Botanic Gardens di Kew è il primo dedicato ai tricolomi correlati all'areale britannico. Per il nostro continente e per l'editoria moderna con iconografie in fotocolor va ad aggiungersi ai lavori da Riva (1988, 2003), Bon (1991) e Galli (1999). La linea tassonomica seguita è quella espressa da Riva (2003) e da Christensen & Heilmann-Clausen (2008). Fortunatamente il Genere *Tricholoma* s.str. non ha subito «esplosioni speciografiche» come altri generi e, con circa 90 epiteti valevoli, rimane un gruppo abordabile anche ai micologi principianti.

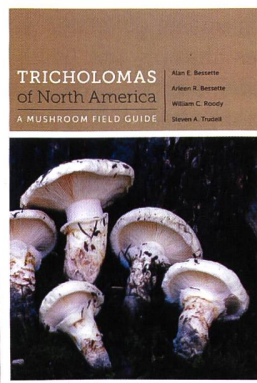
Una introduzione riassume brevemente l'evoluzione del termine tribù *Tricholoma* E. Fries 1831 e propone la sistematica del genere comprendendo 4 sottogeneri, 9 sezioni, 2 sottosezioni. Le specie presentate sono 69, è data una concisa descrizione di macro-micro-habitat, viene indicata la iconografia moderna ritenuta valida dall'autore. Nell'elenco e immagini in fotocolor, buone, sono comprese anche 12 entità non ancora ritrovate in Gran Bretagna mentre mancano alcune specie a noi note dell'areale mediterraneo.

Le specie «nuove» sono: *Tricholoma guldeniae* Mort. Christ. 2009 (fotocolor), *Tricholoma sciodelum* P.D. Orton (probabile sinonimo di *Tricholoma sciodes* secondo la Flora Nordica), *Tricholoma vinaceogriseum* P.D. Orton. Purtroppo di queste ultime non è presentata nessuna immagine.

Per quanto concerne Riva (2003) sono giusti gli aggiornamenti apportati nel rispetto delle regole dell'ICNB che riguardano: *Tricholoma stiparophyllum* (S. Lundell) P. Karst. 1879 nome valido precedente *Tricholoma pseudoalbum* M. Bon 1969, *Tricholoma frondosae* Kalamies & Shtshukin 2001 sostituisce il *Tricholoma equestre* var. *populinum* Mort. Christ. & Noordel. 1999.

Un testo valido per gli interessati a questo genere, al quale ha contribuito sostanzialmente anche il micologo ceco Michal Miksik della Czech Mycological Society.

Tricholomas of North America



A.E. BESSETTE, A.R. BESSETTE, W.C. ROODY & S.A. TRUDEL

Tricholomas of North America
University of Texas Press, Austin, 2012

ISBN 978-0292 742 338

18 x 25,5 cm, pp. 208, fotocolor 183

Prezzo: CHF 38.-

Da comandare nella libreria dell'USSM
www.vsvp.com > shop

A fine gennaio è uscita, edita dall'University of Texas Press, questa pubblicazione che consigliamo ai «tricolomologi» che

vogliono vedere cosa esiste, in questo genere, oltre i confini europei. Oggi che tutto si globalizza, micologia compresa, fare paragoni e vedere cosa ci unisce o divide anche tra i funghi è sempre intrigante. In questo caso le affinità territoriali, vegetazionali e climatiche sono abbastanza «vicine-simili» alle nostre e lo si costata dalla specifica eguaglianza di parecchie specie.

In *Tricholoma* (Fr.) Staude, Riva (1988, 2003), collana Fungi Europaei vol. 3 e 3a, erano state presentate 87 specie e una sessantina di varietà e forme, mentre per questo semicontinente nord-americano ne vengono illustrate e descritte 72 entità; di queste ben 31... e forse più... rinvenute anche in Europa.

La veste editoriale è ottima sia nella grafica, caratteri distintivi e riproduzione in ambiente dei molti fotocolor. Dopo una introduzione lineare del concetto genere *Tricholoma* s.str. si hanno le indicazioni pratiche per la determinazione estese con un concetto assolutamente, per noi, inedite. Non viene impiegata la terminologia classica di sottogeneri, sezioni e sottosezioni, ma la chiave inizia con una «divisione geografica» correlata a quei territori.

Esempio: chiave 1) specie del Nord-Est America (Eastern North America)

2) specie dell'Ovest America (Western North America)

La prima comprende la regione che si estende dalla costa atlantica fino alla catena delle Montagne Rocciose dell'est inclusa gran parte del Texas. La seconda è delimitata alla parte restante dell'ovest Texas, tutte le Montagne Rocciose fino alla costa pacifica.

Dopo questo «spaccato territoriale» di ognuna vi sono i quattro raggruppamenti delimitati dal colore dominante del fungo (white caps, yellow caps, gray caps, brown caps) esattamente come prospettato da noi europei (Bon 1984, Riva 1988). Non vi sono disegni specifici di macroscopia, ma nelle descrizioni delle singole specie ben dettagliate sono dati, caratteri macromorfologici, dati micro

con descrizione di forma e misure delle spore, cheilocistidi e ife cuticulari, è indicata la commestibilità e l'habitat specifico vegetazionale. Sono per noi interessanti i «comments» che tengono conto di quanto esiste nelle monografie del nostro continente. Le specie «assenti» dall'Europa mediterranea a quella settentrionale sono ben convincenti.

Qualche riserva interpretativa è riscontrabile nelle numerose specie «gray caps» assieme ancora discutibile anche da noi e, in parte, nelle «white caps». Qui ulteriori confronti di materiali o eventuali ricerche genetiche potrebbero riportare, per noi e per loro, a parecchie sinonimie. Una bella soddisfazione, per noi micologisti, è costatare come una specie de-

terminata in primis nel 1984 in Cantone Ticino, il *Tricholoma roseobrunneum* Riva è assai diffuso tanto da essere considerato anche con quattro fotocolor!

Un volume gradevole, che ci mostra la funga tricolomoidea d'altro continente e che speriamo sia seguito, prossimamente, da «The Genus *Tricholoma* in Asia o in Australia»...!

Trüffel

NICOLAS KÜFFER



R. FLAMMER, TH. FLAMMER & P. REIL

Trüffel. Leitfaden zur Analyse der im Handel vorkommenden Arten

IHW-Verlag, Eching, 2013

ISBN 978-3-930167-77-7

Preis: CHF 32.50

zu bestellen in der Verbandsbuchhandlung:
www.vsvp.com > shop

Ein neues Buch aus dem Hause Flammer! Und wie immer ist es äusserst sorgfältig geschrieben, interessant aufgebaut und spannend zu lesen!

Vorgestellt werden in diesem 80 Seiten starken Buch elf für den Handel relevante Arten aus der Gattung *Tuber* (Echte Trüffel). Dazu kommen in einem zweiten Teil Arten der Gattungen *Terfezia*, *Tirmania*, *Kalaharituber* und *Choiromyces*. Das Schwergewicht liegt aber klar bei den bedeutenderen Echten Trüffeln.

Die elf behandelten Arten der Echten Trüffeln werden sehr übersichtlich anhand von makro- und mikroskopischen Merkmalen vorgestellt. Dazu gibt es ausführliche Beschreibungen dieser Arten, die mit aussagekräftigen Bildern unterstützt werden.

Eine praktische Unterteilung der Arten in schwarze Trüffeln mit stacheligen Sporen, schwarze Trüffeln mit wabigen Sporen, schwarze Trüffeln mit stachelig-netzigen Sporen und weisse Trüffeln ermöglicht ein leichtes Finden der gesuchten Arten in diesem Buch.

Besonders gelungen finde ich die tabellarische Übersicht mit einer Zusammenfassung aller relevanten Merkmale inklusive Sporenskizzen.

Komplettiert wird der Leitfaden durch zwei praktische Bestimmungsschlüssel: einer mit allen Bestimmungsmerkmalen und einer nur mit Sporenmerkmalen, was gerade bei der Analyse von Lebensmitteln sehr interessant sein kann.

In einem zweiten Teil werden Unechte Trüffeln im Handel vorgestellt. Die Autoren verstehen darunter Arten aus anderen Gattungen als *Tuber*: Dazu gehören Wüstenrüffeln (*Terfezia*, *Tirmania* und *Kalaharituber*) und Mäandertrüffeln (*Choiromyces meandriiformis*). Auch diese Arten werden detailliert in Wort und Bild besprochen.

Ein Buch nicht nur für Lebensmittelkontrolleurinnen oder Trüffelenthusiasten, sondern einfach für alle, die ein interessantes, lehrreiches und zudem sehr ansprechend aufgemachtes Buch über diese vielleicht berühmtesten Speisepilze möchten.



Patrick Romanens
 Initiant Gemeinschaftliche Projektinitiative
 Exotenpilze, Romanens Pilz GmbH



Rezept

Kräuterseitling-Tagliatelle Zutaten (für 2 Personen)

2 Eier, 1 Eigelb, 200g Mehl
 2 EL Olivenöl Extravergine
 200 g Tagliatelle, 50 g Baby-Artischocken
 100 g grüne Spargeln, 10 Cherrytomaten
 50 g geriebener Parmesan
 250 g Kräuterseitlinge, 1/2 Zitrone
 75 g Butter, 10g frischer Majoran
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Pastateig/Tagliatelle

Eier, Eigelb und Mehl auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammen mit dem Olivenöl zu einem homogenen Teig kneten, 1/2 Stunde ruhen lassen. 2mm dick ausrollen und in längliche Bahnen schneiden, 3Min. in Salzwasser kochen, abgiessen und ein wenig Kochwasser zurückbehalten.

Pilz-, Artischocken- und Spargelzubereitung

Kräuterseitlinge vierteln, in der Butter kurz braten. Spitzen der Artischocken wegschneiden, schälen, vierteln und in lauwarmes Zitronenwasser einlegen, dann gabelart mit Zugabe einer Zitrone kochen. Spargeln rüsten, in ca. 2cm grosse Stücke schneiden, mit wenig Wasser und Butter zugedeckt ca. 10 Min. auf kleinster Flamme garen. Cherrytomaten halbieren. Gemüse zu den Pilzen geben und 5 Min. weiterbraten. Tagliatelle mit dem restlichen Pastawasser dazugeben, mit einem Holzlöffel gut mischen, nach Bedarf salzen. Mit Parmesan und gehacktem Majoran bestreuen.

Rezept von Carlo Bernasconi
 «Cucina e Libri», Zürich

**Champignons
 Suisses**

Täglich frisch aus Schweizer Produktion



Champignon de Paris

Shiitake



Austernpilz

Pom Pom blanc

Kräuterseitling



Grifola

Shimeji/Buchenpilz

Mitglieder des Verband Schweizer Pilzproduzenten

Gotthard-Pilze GmbH, Erstfeld UR
 Kernser Edelpilze GmbH, Oberdorf NW
 Laubscher's Vitalpilze, Walperswil
 Les champignons de Cartigny sàrl, Cartigny VD
 Lupi Austernpilze, Oberdorf-Stans
 Pilzfarm Stockental GmbH, Niederstocken
 Romanens Pilz GmbH, Gossau ZH
 Stadler Champidistribution SA, Aigle
 Suter Champignon-Kulturen, Frick
 TrüffelGarten Schweiz, Büren a. A.
 Wauwiler Champignons AG, Wauwil
 Zürcher Champignonkulturen AG, Belp

Rezepte und Tipps:

www.pilzrezepte.ch
www.champignons-suisses.ch

Exotenpilze: Partner für Marktfahrten gesucht

Der Verband und seine Mitglieder streben den Aus- und Aufbau einer nachhaltigen Exotenpilz- und BIO-Champignonproduktion in der Schweiz an. Der Erzeugerorganisation der Exotenpilzproduzenten ist es deshalb ein Anliegen, die „Belieferung für Marktfahrer, Direktvermarkter und Gastronomie“ strukturiert aufzubauen. Damit kann Absatzvolumen geschaffen und die Bekanntheit und vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten von Schweizer Exotenpilze bedeutend erhöht werden – unter Einbezug bestehender Strukturen. Die Marktfahrer und Direktvermarkter gewinnen durch die Sortimentserweiterung an Attraktivität und durch Schweizer Produkte an Qualität. Weiter suchen wir auch Zusammenarbeiten mit anderen Direktvermarktungsinitiativen.

Bei Interesse kontaktieren Sie die Geschäftsstelle des VSP.

Veranstaltungen

Samstag, 10. August 2013
 Thunfest, Imbissstand

Donnerstag, 29. August 2013
 Mitgliedertagung, Jegenstorf

Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer
 Pilzproduzenten VSP
 c/o BNPO Schweiz
 Löwenplatz 3
 3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisses.ch
www.pilzrezepte.ch



Schweiz. Natürlich.