Besprechungen = Récensions = Recensioni

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **91 (2013)**

Heft 2

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

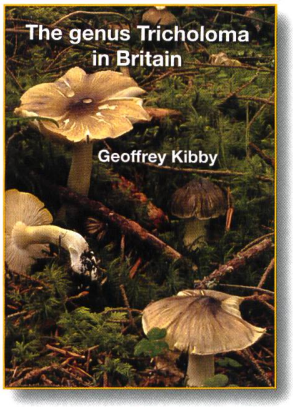
http://www.e-periodica.ch

Besprechungen Récensions Recensioni

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 Departement 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.

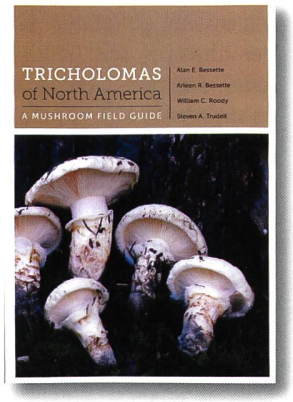
Una introduzione riassume brevemente l'evoluzione del termine tribù *Tricholoma* E. Fries 1831 e propone la sistematica del genere comprendendo 4 sottogeneri, 9 sezioni, 2 sottosezioni. Le specie presentate sono 69, è data una concisa descrizione di macro-micro-habitat, viene indicata la iconografia 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 (fotocopertina), *Tricholoma sciodellum* 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* Kalamees & 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
Universiy 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 «tricolomologhi» 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

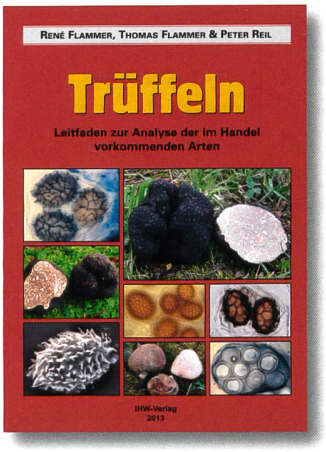
con descrizione di forma e misure delle spore, cheilocistidi e ife cuticulari, è indicata la commestibilità e l'habitat specifico vegetazionale. Sono per noi interessanti i «comments» che tengono conto di quanto esiste nelle monografie del nostro continente. Le specie «assenti» dall›Europa mediterranea 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 micoelvetici, è costatare come una specie determinata 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»...!

Trüffeln

NICOLAS KÜFFER



R. FLAMMER, TH. FLAMMER & P. REIL
Trüffeln. 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 mirkoskopischen Merkmalen vorgestellt. Dazu gibt es ausführliche Beschreibungen dieser Arten, die mit aussagekräftigen Bildern unterstützt werden.

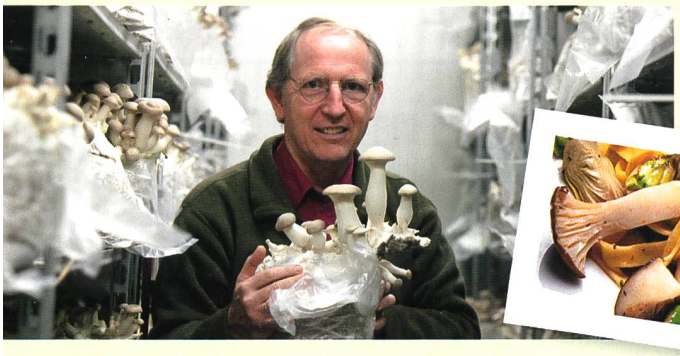
Eine praktische Unterteilung der Arten in schwarze Trüffeln mit stacheligen Sporen, schwarze Trüffeln mit wabignetzigen Sporen, schwarze Trüffeln mit stachelig-netzigen Sporen und weisse Trüffeln ermöglicht ein leichtes Finden der gesuchten Arten in diesem Buch.

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 Wüstentrüffeln *(Terfezia, Tirmania* und *Kalaharituber)* und Mäandertrüffeln *(Choiromyces meandriformis)*. Auch diese Arten werden detailliert in Wort und Bild besprochen.

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



Champignons Suisses

Patrick Romanens
Initiant Gemeinschaftliche Projektinitiative Exotenpilze, Romanens Pilz GmbH

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

Rezept

Kräuterseitling-Tagliatelle

Zutaten (für 2 Personen)

2 Eier, 1 Eigelb, 200 g 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, 10 g 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. 2 mm dick ausrollen und in längliche Bahnen schneiden, 3 Min. 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 gabelzart mit Zugabe einer Zitrone kochen. Spargeln rüsten, in ca. 2 cm 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

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

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

SUISSE GARANTIE — Schweiz. Natürlich.