

# Raccogliere castagne ... micologicamente = Marroni suchen : als Pilzfreund = Quand un mycologue va cueillir la châtaigne

Autor(en): **Riva, Alfredo**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **76 (1998)**

Heft 6

PDF erstellt am: **08.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936347>

## **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.

## 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.

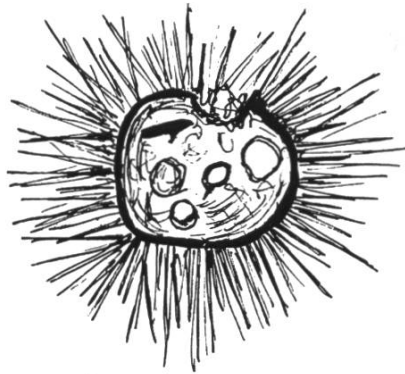
**Microscopia:** anche in questo caso i caratteri rilevati su esemplari freschi raccolti a Banco di Bedigliora (Ticino) sono molto significativi. Le spore sono ellittiche e non presentano decorazioni particolari. I parafisi sono fortemente pigmentati mentre gli aschi (e questo vale anche per la *Rutstroemia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

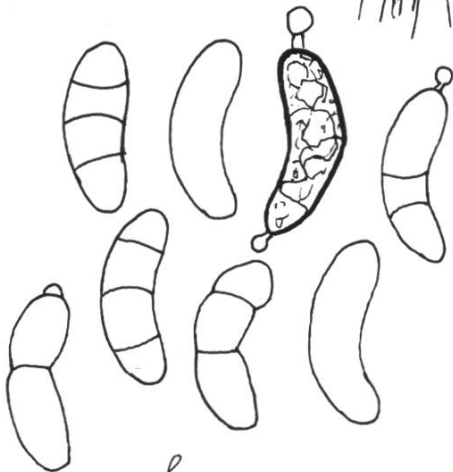
**Iconografia:** le referenze migliori a noi note sono in:  
E. Boudier: *Icones Mycologicae*, N. 480: Paris 1904–1909  
R. W. G. Dennis: *British Ascomycetes*, Pl. XVII-1: March 1976  
B. Cetto: *I funghi dal vero*, N. 1232, Vol III: Trento 1979  
I. & H. Schmid: *Ascomyceten im Bild*, N. 2/73: Bischofswiesen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



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



*Castanea sativa*  
*riccio vecchio*



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

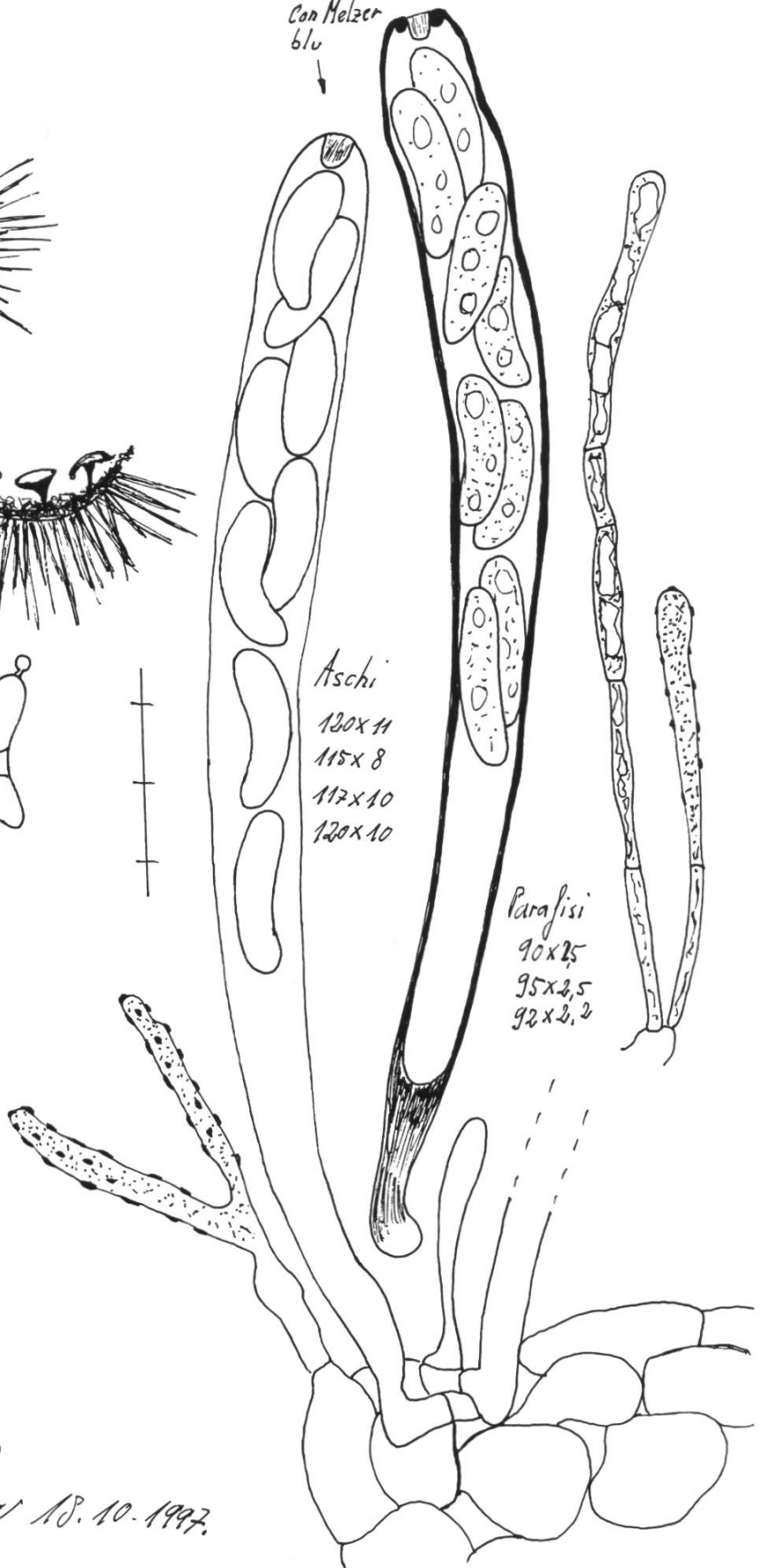
*fatto diapositiva*  
*et exiccata*  
*Beride: Valongio*

*A. Riva 18.10.1997.*

Con Melzer  
blu

Aschi  
120x11  
115x8  
117x10  
120x10

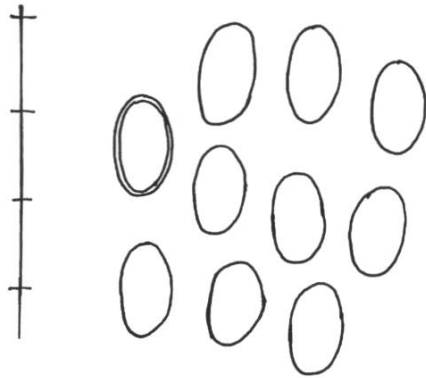
Parafisi  
90x25  
95x2,5  
92x2,2



# Ciboria batschiana (Zopf.) Buchw.



*Castanea sativa*  
anno precedente o +

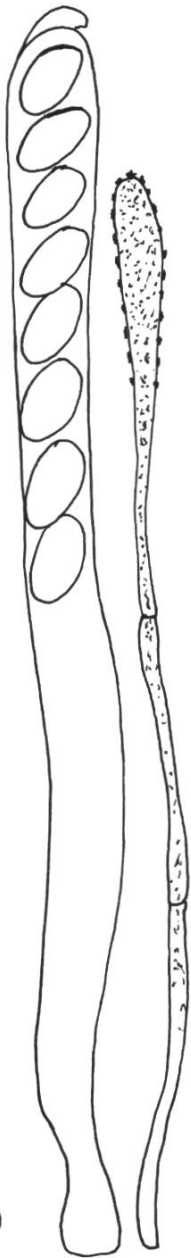
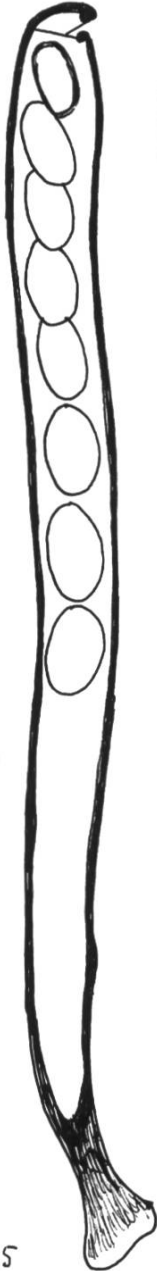
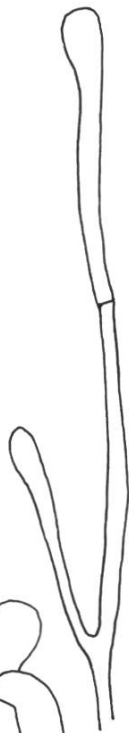


Spore: 8x4.5  
8x5  
8,2x5  
8x4.2  
8,5x4.5

1/2  
imerio



con Melzer  
blu



fatto diapositiva  
et exiccata

Bedigliora: terra "bütt" stand tiro  
frazione Banco

Aschi 140x8  
137x8  
125x7.5  
142x8

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

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