

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 85 (2007)
Heft: 3

Buchbesprechung: Besprechungen = Recensions = Recensioni

Autor: Riva, Alfredo

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.10.2024

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

Il bosco del Cantone Ticino.

Ivo Ceschi: 398 pp., cartine grafiche, fotocolor originali. Edizioni: Armando Dadò, Locarno.

ISBN: 88-8281-193-X

Per tutti noi, appassionati allo studio del mondo dei funghi sia come micofili che come micologi, la nostra palestra di attività annuale che si rinnova e perpetua con il succedersi delle stagioni e indiscutibilmente il bosco.

Lo si può vivere come indispensabile spazio di rilassamento fisico e spirituale come lo si può imparare a conoscere in tutti i suoi aspetti specialistici, botanici, forestali, ecoambientali, geografici se sapremo alzare gli occhi dal sottobosco per fermarci ad ammirare, osservare e interpretare i caratteri peculiari, gli ecosistemi silvestri che lo compongono.

Per comprendere bene questo ecco che accanto ai libri strettamente micologici non può mancare un'opera che noi consideriamo un autentico capolavoro antologico dedicato alle foreste, boschi e radure sudalpine dei territori del Cantone Ticino. Da Chiasso al Passo della Novena, da Brissago al Lucomagno la diversità botanica e le condizioni climatiche particolari che dall'Insubria salgono fino ai pascoli alpini passando dalla zona collinare e attraversando la fascia montana e subalpina fanno dei boschi ticinesi un unicum nel contesto della forestazione vegetazionale elvetica.

L'Autore, ing. ETH e già direttore del Servizio forestale del Cantone Ticino, grande naturalista ben oltre le esigenze richieste dalla sua professione, ha saputo presentare tutto lo scibile concernente la storia, gli aspetti vegetazionali e le prospettive future correlante a questi ambienti indispensabili anche alla sopravvivenza delle nostre realtà rurali e urbane.

Da appassionato frequentatore dei boschi delle mie regioni ticinesi sono orgoglioso che un volume di questo contenuto e graficamente moderno, unico ritengo per la nostra Confederazione, sia stato sostenuto, in primis, dal Dipartimento del Territorio, Divisione ambiente e dal Dipartimento dell'Educazione. L'auspicio dell'Ing. Ivo Ceschi e quello che «questo libro possa essere apprezzato

anche nell'ambito della scuola, affinché i giovani riflettano sul grandioso patrimonio ambientale che è il bosco e diventino più consapevoli sul compito che a loro spetta di mantenere e valorizzarne le sue funzioni vitali.»

Agli amici micofili e micologi l'invito a far spazio nella propria biblioteca con la speranza che anche per altre regioni elvetiche seguano esempi simili.

Il libro, in italiano, è reperibile presso le librerie e da Micosvi Libri, Cas. Post. 293, CH-6828 Balerna.

ALFREDO RIVA



Pilze in der gesunden Ernährung

Die Lebensmittelpyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung stellt für gesunde Erwachsene eine ausgewogene Mischkost dar, welche eine ausreichende Zufuhr von Energie sowie von lebensnotwendigen Nähr- und Schutzstoffen gewährleistet.

In der Lebensmittelpyramide sind Pilze bei dem Gemüse und den Früchten einzuteilen. Energie-, Eiweiss-, Fett- und Nahrungsfasergehalt der Pilze ist dem von Gemüse sehr ähnlich. Sie liefern wie Gemüse wenig Eiweiss und Kohlenhydrate

und eignen sich deshalb nicht als Fleischersatz, wie lange behauptet wurde. Lediglich der Gehalt an Niacin (B-Vitamin) ist mit dem Niacin-Gehalt im Fleisch vergleichbar. Pilze sollten gekocht gegessen werden und dürfen, wenn gekühlt gelagert, auch nochmals aufgewärmt werden.

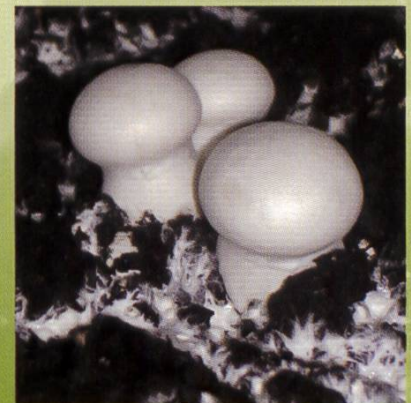
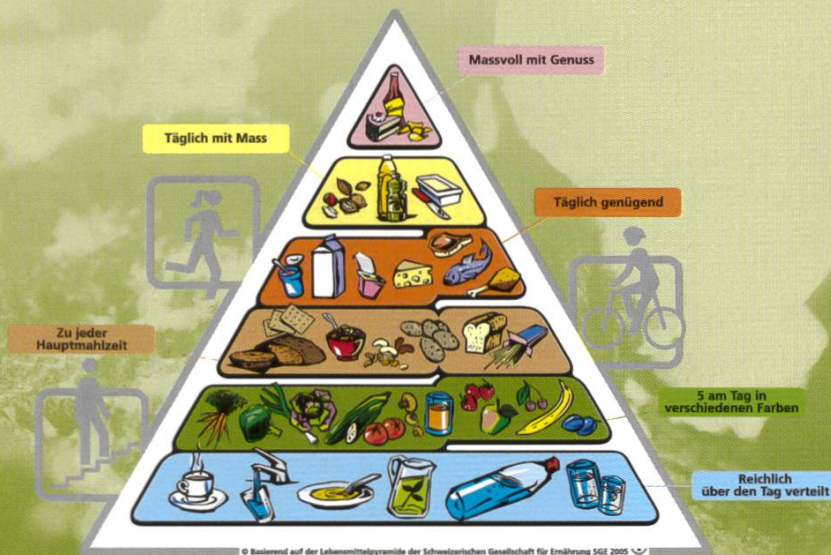
Bitte lesen Sie mehr dazu in der Ausgabe unseres Champ 1/2007 – siehe auch unter www.champignons-suisses.ch oder informieren Sie sich auf www.sge-ssn.ch

BIO-Champignons

Schweizer BIO-Champignons – seit einigen Monaten gibt es sie im Angebot. Sie finden sie vor allem in grösseren Filialen der Grossverteiler.

Möglich ist dies dank «La petite Grave» in Cartigny. Dort hat Patrick Romanens (Inhaber der Romanens Pilz GmbH in Gosau) einen Pilzproduktionsbetrieb übernommen und die Produktion auf Bio-Champignons umgestellt.

Das Sortiment produzierter Schweizer Pilze – also Champignons Suisses – erfährt damit klar eine Bereicherung.



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