

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 87 (2009)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Fundmeldungen = Trouvailles = Ritrovamenti ; Assemblée des délégué(e)s à Cernier, au Mycorama = Delegiertenversammlung im Mycorama, Cernier ; Mycorama News

### **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:** 03.04.2025

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

## Pachyphloeus conglomeratus e Pachyphloeus melanoxanthus

Due funghi ipogei nuovi per il Ticino non registrati per la Svizzera in Swissfungi 2008

ALFREDO RIVA

La fortuna di aver tra gli amici un capace cercatore di tartufi, Edgardo Fontana di Arogno, dotato di un favoloso cane istruito chiamato Alba, mi permette, da diversi anni di aggiornare la Funga idnologica del Cantone Ticino.

Questi ritrovamenti sono possibili solo perché l'affiatata copia, «Alba-Edgardo» mentre ricerca gli ottimi tartufi della regione Monte San Giorgio e Monte Generoso, (*T. melanosporum*, *T. brumale*, *T. aestivum*, *T. mesentericum*), sa vedere la presenza di altri ipogei, talvolta molto piccoli, che mi vengono consegnati per studio, determinazione e catalogazione.

Così è stato anche il novembre 2007 con l'individuazione di due gasteromiceti ipogei del Genere *Pachyphloeus* Tul. & C. Tul. 1844 non registrati ancora nella documentazione Swissfungi WSL 2008.

Il Genere *Pachyphloeus* in Europa

Ordine: Pezizales, Famiglia: Terfeziaceae

Genere: *Pachyphloeus*

Specie:

*P. prieguensis* Mor.-Arr., J. Gómez & Calonge 1996

***P. conglomeratus*** Berk. & Broome 1846

*P. citrinus* Berk. & Broome 1846

*P. ligericus* Tul. & C. Tul. ex Berk. 1851

***P. melanoxanthus*** (Tul. & C. Tul. ex Berk.) Tul. & C. Tul. 1845

Una moderna e chiara chiave di determinazione, quella presentata in «Funghi ipogei d'Europa» 2000 di Arner Montecchi e Mario Sarasini, permette di arrivare facilmente alle due specie qui presentate ritrovate nel Comune di Arogno (Cantone Ticino) alle falde del Monte Generoso, su suolo calcareo-dolomitico con bosco di latifoglie miste, *Carpinus*, *Ostrya*, *Quercus*, *Fraxinus* et al. situato sui 450–500 m s.l.m.

*P. conglomeratus* si presenta con ascocarpi rotondeggianti, subtuberculati, da 10–20 mm di

diametro con superficie quasi liscia, inizialmente giallo-oliva poi marrone-nerastra, l'osservazione al microscopio, evidenzia degli aschi molto clavati, allungati, da 180–220 µm, spore aculeate da 16–18 µm.

*P. melanoxanthus* ha ascocarpi più reniformi-allungati, da 10–15×8–10 mm, sovente con una pseudoappendice, la superficie presenta piccole verruche piramidali, il colore è oliva-bruno poi nerastro, la microscopia presenta aschi saccati, tondeggianti, da 100–130 µm, spore verrucose 15–17 µm, con aculei molto pronunciati, da 2–2,5 µm.

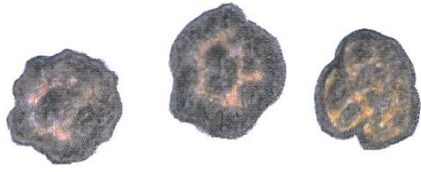
La crescita non è molto profonda nel terreno, talvolta anche solo pochi centimetri, così che gli esemplari potrebbero apparire anche con 10 smottamento dovuto al calpestio pedonale nel sottobosco.

### Osservazioni

Questi piccoli ipogei possono forse essere considerati rari unicamente perché poco osservati da coloro che si diletta della ricerca dei tartufi neri delle regioni svizzere. Scorrendo la letteratura elvetica, esulando dalla pubblicazione di Oreste Mattirolò del 1935, perché priva di dati geografici esatti e di collezioni depositate, troviamo poche note su questi due ascomiceti ipogei. La prima, nel BSM N° 10 del 1950, dove August Knapp (1887–1962) citava il *P. citrinus* e il *P. melanoxanthus* senza indicare località di ritrovamento ma attirando l'attenzione sulla vicinanza di questi ipogei anche al Genere *Genea* Vitt. 1831.

In seguito, sempre nel BSM N° 8 del 1969, Charles Schwärzel (1905–1993) descrive questo genere con altri, presentando una delicata tavola con la microscopia degli aschi e spore.

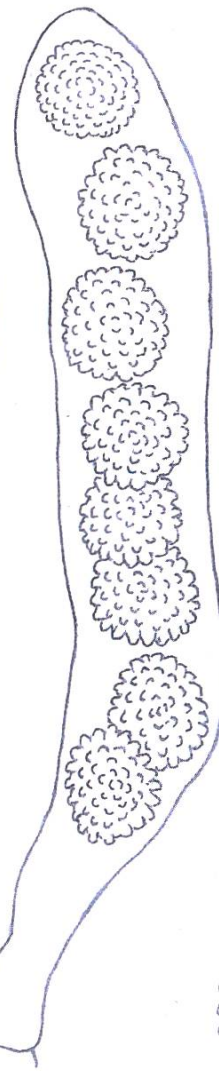
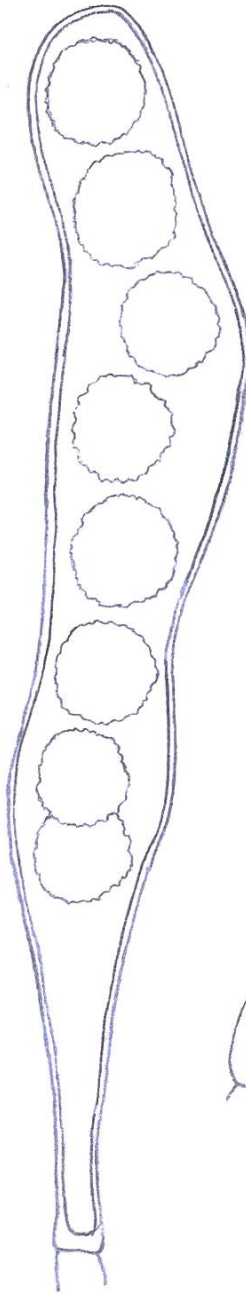
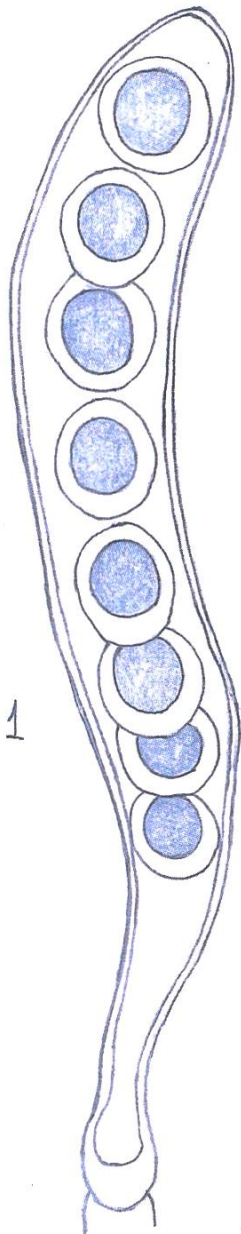
Il materiale documento attestante questa nostra nuova nota è depositato ora alla micoteca LUG del Museo cantonale di storia naturale a Lugano.



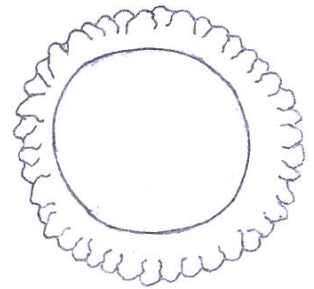
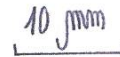
1cm.



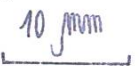
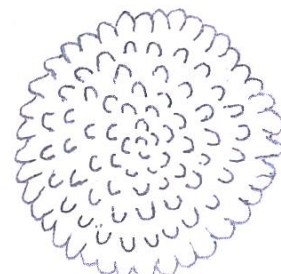
Grand. nat.



x 400



2



x 1000

ALFREDO RIVA

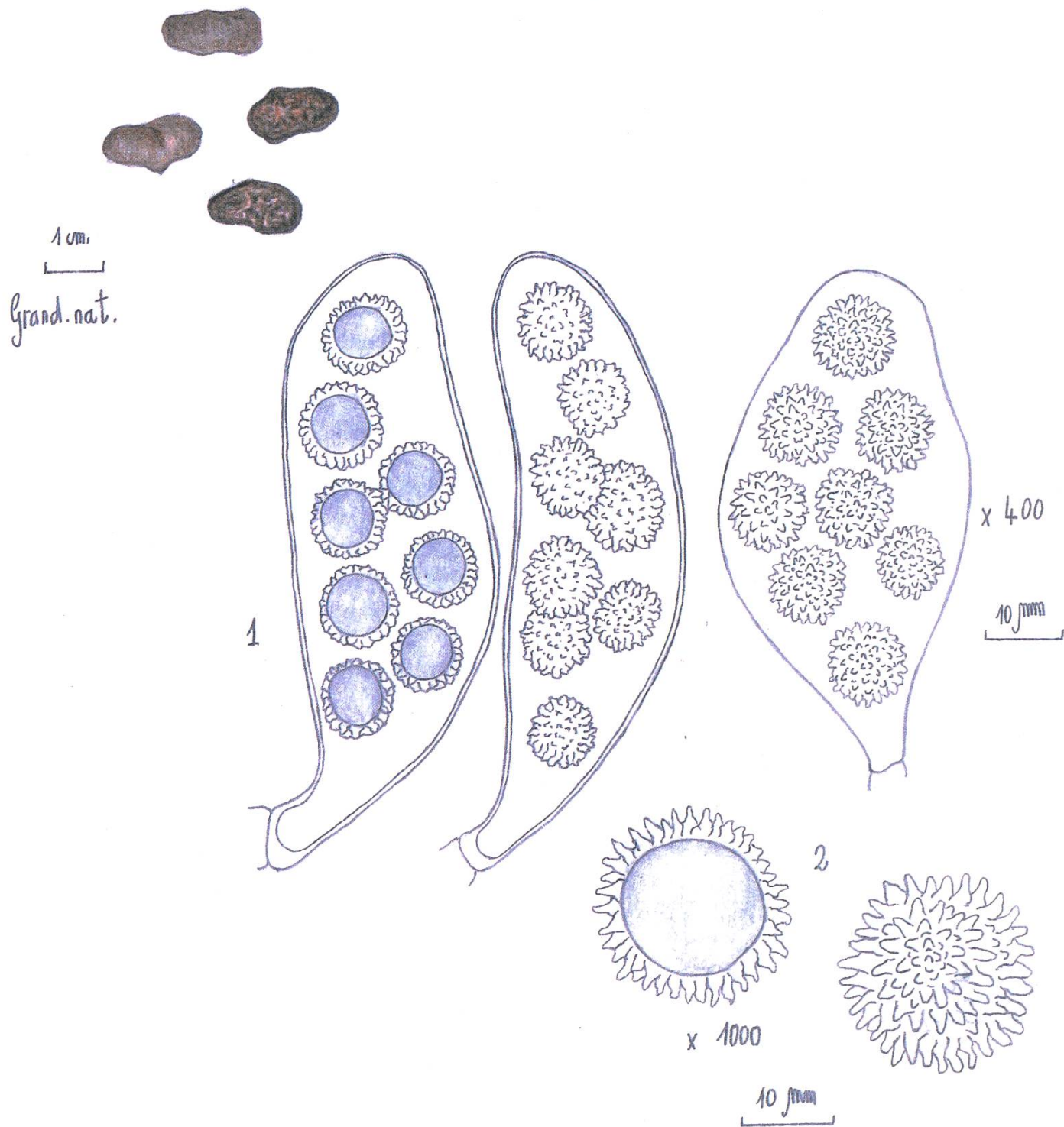
A. Riva  
29.8.2001

***Pachyphloeus conglomeratus*** 1. Aschi con spore | Asci mit Sporen, 2. Spore | Sporen  
Arogno TI, Canova, 721/090, 470 m s.l.m.  
leg. E. Fontana, det. A. Riva, 28 agosto 2008. coll. in LUG n. 10121.



**BIBLIOGRAFIA**

- MATTIROLO O. 1935. Catalogo ragionato dei funghi ipogei raccolti nel canton Ticino e nelle provincie italiane confinanti. Flora Crittogama Svizzera, vol. VIII, fasc. 2, Zurigo.
- KNAPP A. 1950. Die europäischen Hypogaeen-Gattungen und ihre Gattungstypen. Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 28 (10): 165–167.
- SCHWÄRZEL C. 1969. Beitrag zur Hypogaeenflora des Kantons Basel-Stadt und seiner näheren Umgebung. Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 47 (8): 149–161.
- MONTECCHI A. & M. SARASINI 2000. Funghi ipogei d'Europa, Trento.



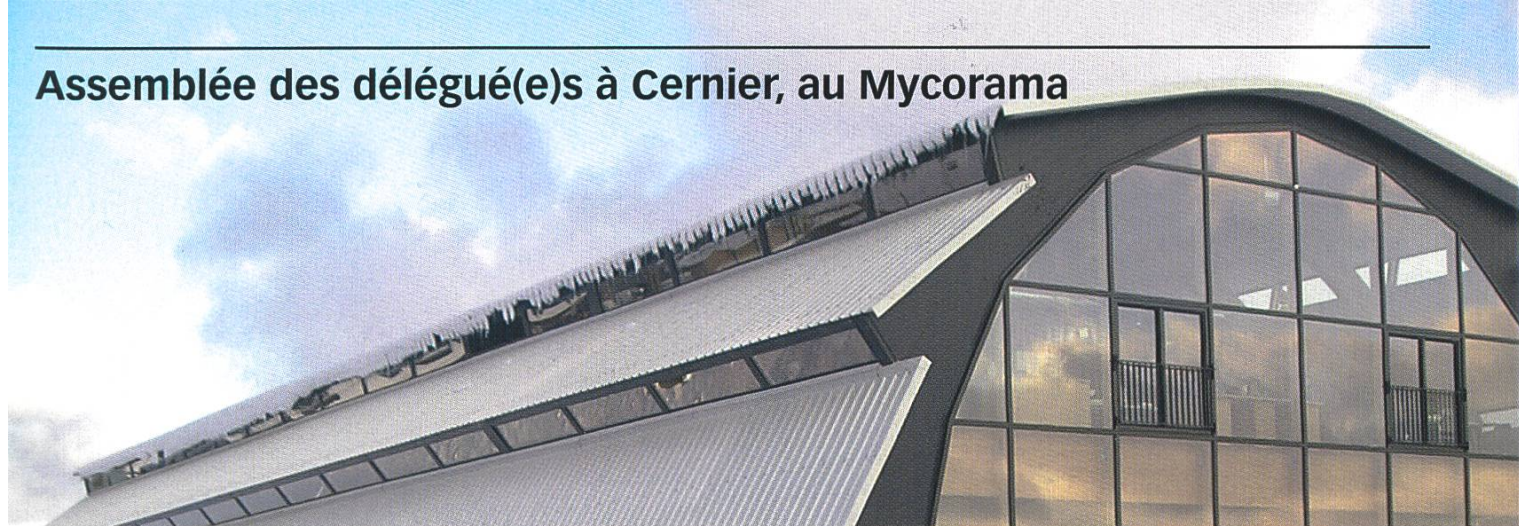
***Pachyphloeus melanoxanthus*** 1. Aschi con spore | Asci mit Sporen, 2. Spore | Sporen

Arogno TI, Pianella, 719/093, 490 m s.l.m.

leg. E. Fontana, det. A. Riva, 1 novembre 2008. Coll. in LUG n. 11369



## Assemblée des délégué(e)s à Cernier, au Mycorama



Le pays de Neuchâtel, si complet dans ses biotopes qui s'étendent de 420 m à plus de 1200 m d'altitude, en une quinzaine de kilomètres a depuis longtemps conquis l'ardeur des mycologues. Après une pensée au Capitaine de Chaillet (1747-1839) que la myopie avait poussé à s'intéresser à ce qu'il découvrait, le nez au raz des prairies, soit les micromycètes parasites, nous nous émerveillons devant les planches d'un Fritz Leuba (1848-1910) qui en véritable horloger a retourné les champignons dans tous les sens avant de les figurer en couleur sur fond noir. De même, nous saluons le travail en collaboration avec un auteur français, A. Maublanc, de Paul Konrad, qui fut directeur de la Compagnie des tramways de Neuchâtel et membre émérite de la Société mycologique de Neuchâtel, de la première flore documentée par les lieux de découverte précis des espèces décrites (Konrad & Maublanc 1924-1937).

Les successeurs de ces mycologues mondialement reconnus (Mayor, Terrier, Aragno, Keller, Job) ont perpétué l'enseignement et la recherche en mycologie en terre neuchâteloise, au sein de l'Université et de l'Union Suisse des Sociétés de Mycologie. On n'est donc pas étonné de trouver dans ce canton un milieu propice à l'éclosion de nombreux projets mycologiques dont le dernier né nous accueillera, le Mycorama.

Celui-ci est situé à Cernier, à 10 km au Nord de Neuchâtel. La commune de Cernier a dès le début (1995) adhéré au projet du premier Musée vivant du champignon au monde. Après une année d'exploitation, on peut constater que le Mycorama a dépassé cette définition. Il est devenu aussi un centre de rencontre pour les mycologues et amis des champignons du monde entier, au travers de ses animations en lien avec les arts, le monde insolite des champignons ou la gastronomie, les conférences, etc...

Le dernier-né, c'est la Journée suisse du champignon qui s'est déroulée le 4 octobre 2008. Le rendez-vous est pris, ce sera chaque premier samedi d'octobre! Merci à l'USSM de proposer que cette journée devienne comme les initiateurs l'avait espéré, un événement célébré partout en Suisse!

Cernier, chef-lieu du district du Val-de-Ruz est un village d'environ 2000 habitants. Il accueille notamment le Centre professionnel des métiers de la terre et de la nature qui jouxte le Mycorama sur un site dont le nom est prometteur d'autres activités en relation avec la Nature: Evologia.

Mesdames et messieurs les délégué(e)s, la SMNE est heureuse de vous accueillir le 29 mars 2009 au Mycorama à Cernier et se réjouit de vous y saluer. Surtout qu'au Mycorama, une nouvelle exposition, déclinée en quatre thèmes (bioluminescence, champignons et religions, ronds de sorcière et le Feu de St.-Antoine: ergot de seigle), saura certainement vous intéresser.

Yves Delamadeleine, président de la Société mycologique de Neuchâtel et environs



## Delegiertenversammlung im Mycorama, Cernier



Der Kanton Neuenburg reicht von 420 m am Neuenburgersee bis auf über 1200 m und das auf nur 15 km! Darin findet man eine grosse Vielfalt an verschiedenen Biotopen. Dies mag dazu beigetragen haben, dass sich schon seit langem Mykologen hier hervorgetan haben. Am Anfang steht der Hauptmann de Chaillet (1747–1839), den seine Kurzsichtigkeit dazu gezwungen hatte, das zu untersuchen was er noch sehen konnte: er interessierte sich für parasitische Mikromyzeten. Danach stehen wir staunend vor den Tafeln von Fritz Leuba (1848–1910), der als echter Uhrmacher die Pilze von allen möglichen Seiten anschaute, bevor er sie malte. Genauso gerne erinnern wir uns an Paul Konrad, der zusammen mit einem französischen Kollegen die erste kommentierte Flora der Region mit genauen Fundangaben publizierte (Konrad & Maublanc 1924–1937).

Die Nachfolger dieser weltweit bekannten Mykologen (Mayor, Terrier, Aragno, Keller, Job) haben die Lehre und Forschung auf dem Gebiet der Mykologie in Neuenburg fortgeführt. Man ist deshalb nicht erstaunt, dass dieser Kanton besonders empfänglich ist für mykologische Projekte. Das jüngste wird uns in Cernier empfangen: das Mycorama.

Es befindet sich zehn Kilometer nördlich von Neuenburg. Die Gemeinde Cernier ist seit den Anfängen in das Projekt um das lebendige Pilzmuseum involviert. Nach dem ersten Jahr kann man schon sagen, dass das Mycorama darüber hinausgewachsen ist: es ist mit seinem reichhaltigen Angebot zu einem Begegnungsort für Mykologen und Pilzfreunde aus aller Welt geworden.

Eine der letzten Veranstaltungen war der erste Schweizer Tag des Pilzes, der am 4. Oktober 2008 stattfand. Das Datum ist fixiert: es wird jeweils der erste Samstag im Oktober sein. Vielen Dank dem VSVP, der diesen Tag auf die ganze Schweiz ausdehnen möchte.

Cernier, Hauptort des Bezirks Val-de-Ruz hat ungefähr 2000 Einwohner. Es beherbergt das Berufsbildungszentrum für landwirtschaftliche Berufe, das gleich neben dem Mycorama steht und mit ihm den Namen des ganzen Geländes teilt, einen Namen, der verschiedene Aktivitäten rund um das Thema Natur bündelt: Evologia.

Meine Damen und Herren Delegierte, die SMNE ist glücklich Sie am 29. März 2009 im Mycorama empfangen zu können und freut sich auf Sie. Besonders weil im Mycorama eine neue Ausstellung zu vier spannenden Themen (Biolumineszenz, Pilze und Religion, Hexenringe und Antoniusfeuer) zu sehen sein wird, die Sie sicher begeistern wird.

Yves Delamadeleine, Präsident des Vereins für Pilzkunde Neuenburg und Umgebung

Übersetzung N. KÜFFER



L'exposition 2009 du Mycorama est intitulée «Au diable nos vieux démons»; elle a pour objectif d'aborder certains phénomènes autrefois inexplicables, mais que l'on comprend aujourd'hui, grâce aux progrès rationnels en sciences. L'exposition s'articule autour de quatre thèmes: la bioluminescence, les ronds de sorcières, champignons et religions, enfin l'ergot de seigle ou feu de St-Antoine.

Dans ce numéro du BSM figurent simplement quelques considérations sur le premier thème de l'exposition 2009, soit la bioluminescence, ainsi que quelques indications générales utiles au futur visiteur du Mycorama. Dans les prochains numéros, vous pourrez découvrir quelques éléments relatifs aux trois autres thématiques.

## La bioluminescence

Le monde vivant est constellé d'organismes bioluminescents, visibles par leur halo blafard. L'observation de tels phénomènes la nuit a inévitablement suscité la peur chez l'homme, qui a tenté diverses explications pour atténuer ses craintes.

Dans l'exposition qui ouvrira ses portes le 14 février 2009, Mycorama présentera un diorama mystérieux peuplé de formes bioluminescentes, des champignons et des bactéries visibles en chambre noire, des observations de bioluminescence faites par satellite et proposera un rappel des aventures à 20000 lieues sous les mers de Jules Verne. Le phénomène magique ou diabolique de la bioluminescence chez divers organismes se trouvera confronté à de multiples explications scientifiques et historiques qui permettront au visiteur d'en apprendre plus sur la lumière émise par le vivant. Les thèmes abordés sont également liés à divers phénomènes, comme la dégradation du bois et les réalités pathologiques dues à l'armillaire.

Die Jahresausstellung 2009 im Mycorama heisst «Zum Teufel mit unseren Dämonen» und möchte einige früher unerklärliche Phänomene erklären, die heute mit neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen verstanden werden. Die Ausstellung teilt sich in vier Teile: Biolumineszenz, Hexenringe, Pilze und Religion, sowie Antoniusfeuer und Mutterkorn.

In dieser Nummer der SZP stellen wir nur das erste Thema vor, sowie einige nützliche Informationen für den Besuch der Mycorama. In den folgenden Nummern werden wir die anderen drei Themen vorstellen.

## Die Biolumineszenz

Es gibt viele biolumineszente Organismen auf der Erde. Man erkennt sie an dem fahlen Lichtschein, den sie ausstrahlen. In der Nacht können diese Phänomene ziemlich unheimlich wirken. Bei den Menschen haben sie deshalb schon immer diffuse Ängste hervorgerufen.

In der Ausstellung, die am 14. Februar 2009 ihre Tore öffnet, zeigt das Mycorama ein Diorama mit verschiedenen biolumineszenten Formen, leuchtende Pilze und Bakterien in einer Dunkelkammer, Satellitenbilder. Sie wird sie in die Welt von Jules Vernes entführen: 20000 Meilen unter der Meer... Das magische oder gar verteuflte Phänomen wird wissenschaftlichen Erklärungen gegenübergestellt. Dem Publikum wird eine breite Palette an Erklärungen und Wissen zu dem geheimnisvollen Leuchten der Biolumineszenz geboten.

Foto siehe letzte Seite | Photo voir dernière page

**Le Mycorama est à Cernier NE.**

**Heures d'ouvertures:**

**mardi à dimanche de 10 à 17 heures**

**fermé le lundi**

**Informations actualisées sur:**

**[www.mycorama.ch](http://www.mycorama.ch)**

**Das Mycorama befindet sich in Cernier NE.**

**Öffnungszeiten:**

**Dienstag bis Sonntag von 10 bis 17 Uhr**

**Montag geschlossen**

**Aktuelle Informationen unter:**

**[www.mycorama.ch](http://www.mycorama.ch)**



## Liebe Pilzfreunde

Pilze aus heimischer Produktion von unseren Mitgliedern und Ihre Wildpilze ergänzen sich ideal. Ideal ergänzt sich auch unsere langjährige Zusammenarbeit mit Ihnen als Pilzfreunde und mit den Pilzvereinen. Für diese Zusammenarbeit sind wir Ihnen dankbar.

Kritisch sind für unsere heimische Produktion die Importpilze aus ausländischen Produktionen, da diese zu anderen Standortbedingungen und Konditionen als bei uns in der Schweiz produziert werden. Sie als Pilzfreund interessieren sich sicher für diese Situation, weshalb ich kurz darauf eintrete.

Während in der EU die Pilzproduktion der Landwirtschaft zugerechnet wird, ist dies in der Schweiz nicht der Fall – obschon Pilze ein landwirtschaftliches Produkt sind. Das heisst für unsere Produzenten, sie müssen auf teurem Boden der Gewerbe- oder Industriezone produzieren, was einen bedeutenden Kostennachteil mit sich bringt.

Eine weitere direkte Folge davon ist, dass der Absatz von Schweizer Pilzen nicht durch einen Importschutz gestützt wird, wie das zum Beispiel bei Schweizer Gemüse an der Tagesordnung ist, um den Markt nicht zu überversorgen.

Eine weitere Folge ist der Ausschluss von Investitionskrediten (Zinslose Darlehen für In-

vestitionsvorhaben mit vorgegebener Rückzahlungsmodalität), welche der Schweizer Landwirtschaft zur Verfügung stehen. Auch die europäischen Pilzproduzenten können von Förderungen profitieren, von welchen die hiesigen Produzenten ausgeschlossen sind.

Trotz dieses Konkurrenznachteils investieren die Mitglieder des VSP in die Lebensmittelsicherheit durch Massnahmen wie GlobalGap, Bio oder IP-Suisse und Suisse Garantie, um den Konsumenten täglich qualitativ einwandfreie Pilze zu liefern.

Mit dem zunehmenden Preiskampf der Grossverteiler um Marktanteile und um sich gegenüber den Discountern zu behaupten, kommt die heimische Pilzproduktion zunehmend unter ungerechtfertigten Preisdruck. Mit Absatzförderungsmassnahmen, welche wiederum Kosten verursachen, suchen wir die Kundennähe, um die Gunst von Champignons Suisses zu unterstützen, was ja auch den Grossverteilern zugute kommt.

Wie Sie wissen, ist Pilz eben nicht Pilz. So sind Champignons Suisses eben nicht Champignons.

Auf eine weitere ideale Ergänzung.



**Fritz Burkhalter**  
Sekretär VSP Verband  
Schweizer Pilzproduzenten

**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.**