

Ramaria botrytis (Pers.:Fr.) Ricken

Identifiants : 26727/ramaboty

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Gomphales ;
- Famille : Ramariaceae ;
- Genre : Ramaria ;

- Synonymes : *Clavaria botrytis* (Pers.) Fr, *Clavaria platyceras* Viv, *Clavaria purpurascens* Paulet, *Clavaria sculpta* Beck, *Clavariella botrytis* (Fr.) Schroet, *Ramaria botrytis* (Ito et Imai) Sing, *Ramaria acroporphys* Quel, ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cauliflower coral fungus, Purple-tipped coral fungus, , , Ditola, Kawali chyaw, Keshari chyaw, Nangreuaau, Nagrey chyaw, Putaozhuang zhihujun, Thekre chyaw, Thokre chyaw ;

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Parties comestibles : champignon, fructification^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Mushroom, Fungus, Fruiting body^{{{{0(+x)}}}} || est comestible avec prudence. Le corps fructifère est cuit ou mariné dans l'huile



néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 131 ; Boa, E. R., 2004, *Wild edible fungi and their importance to people*. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Cherubini, A. & Landi, S., *Andar per Funghi*, Edizioni DieRre, p 48 ; Christensen, M., et al, 2008, *Collection and Use of Wild Edible Fungi in Nepal*. *Economic Botany*, 62(1), 2008, pp. 12â€“23 ; Devkota, S., 2008, *Distribution and Status of Highland mushrooms: A study from Dolpa, Nepal*. *J.Nat.Hist.Mus*.Vol.23,2008, 51-59 ; Dongol, et al, 1995, *Edible Mushrooms in Nepal* ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press. p 313 ; Joshi, K. and Joshi, A. R., 2008, *Ethnobotanical Studies on Some Lower Plants of the Central Development Region, Nepal*. *Ethnobotanical Leaflets* 12:832-40 ; Kalac,P., 2009, *Chemical composition and nutritional value of European species of wild*

growing mushrooms: A review. *Food Chemistry* 113 (2009) 9â€“16 ; Kaufmann, B. et al, 1999, *The Great Encyclopedia of Mushrooms*. Konemann. p 206 ; Kharel, S. & Rajbhandary, S., *Ethnomycological Knowledge of Some Wild Edible Mushrooms in Bhardeo, Lalitpur, Nepal*. ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 218 ; Pfister, D. H., 2016, *Fungi and Forests*. *ReVista* 16(1) p 14 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; Santiago, F, H., et al, 2016, *Traditional knowledge and use of wild mushrooms by Mixtecs or A'uu savi, the people of the rain, from Southeastern Mexico*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 12:35 p 8 ; www.plantnames.unimelb.edu.au