

Morchella conica Pers.

Identifiants : 21192/morcconi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Ascomycota ;
- Classe : Pezizomycetes ;
- Ordre : Pezizales ;
- Famille : Morchellaceae ;
- Genre : Morchella ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : , Mathheura, Mazorquita, Organito ;

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

Parties comestibles : champignon?, vérifiez la comestibilité^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Mushroom ?, Check edibility^{{{{0(+x)}}}}



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" :

Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Christensen, M., et al, 2008, Collection and Use of Wild Edible Fungi in Nepal. Economic Botany, 62(1), 2008, pp. 12-23 ; Denchev, C. M., et al, The wild edible mushrooms in Bulgaria. Bulgarian Academy of Science. ; Devkota, S., 2008, Distribution and Status of Highland mushrooms: A study from Dolpa, Nepal. J.Nat.Hist.Mus.Vol.23,2008, 51-59 ; Estrada-Martinez, E., et al, 2009, Contribucion al conocimiento etnomicologico de los Hongos Comestibles Silvestres de Mercados Regionales y Comunidades de la Sierra Nevada (Mexico). Interciencia Jan 2009 Vol. 34 No. 1 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, Food from the Veld. Delta Books. p 234 ; Hall, I. R., et al, 2003, Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 310 ; Martin, J. S. & Villagra M. M., 2013, Productos forestales no madereros de la Region del Maule. p 21 ; Mortimer, P. E. et al, 2012, Prized edible Asian mushrooms: ecology, conservation and sustainability. Fungal Diversity 56(1) p 31-47

