

PLEUROTUS ERYNGII



Pleurotus eryngii rinvenuto sui resti di *Eryngium campestre*. Il fiore sulla destra è di *Carlina corymbosa*.

NOME SCIENTIFICO: *Pleurotus eryngii*

(Dc.,Fr.)QUÉL.

NOME ITALIANO: cardoncello.

DESCRIZIONE:

Pleurotus eryngii è un fungo terricolo (almeno in apparenza) e può crescere singolo o a cespi di più individui uniti per il gambo. Questo può essere centrale rispetto al cappello (cosa rara nei *Pleurotus*), o anche più o meno eccentrico. Comunque, è sempre profondamente infisso nel suolo e saldato ai resti delle radici marcescenti delle piante erbacee su cui il fungo cresce. Il cappello è di colore da grigiastro a bruno scuro.

CONFONDIBILITÀ:

Nessun fungo tossico è confondibile con il cardoncello, anche per il suo particolare habitat di crescita.

Potrebbe (solo teoricamente, in realtà) esserci confusione fra *Pleurotus eryngii* (soprattutto la var. *ferulae*) e *Hohenbuehelia geogenia*, fungo da non consumare. Si tratta di una specie abbastanza rara che si riconosce per la forma a imbuto con uno spacco laterale, il cappello marrone in parte ricoperto da una patina biancastra, e la carne elastica e tenace.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Il cardoncello è un fungo parassita e decom-

positore specializzato. Infatti, il micelio si sviluppa attaccando l'apparato radicale di alcune piante erbacee della famiglia *Umbelliferae*, poi la fruttificazione avviene sui loro resti morti. La varietà tipica cresce sul genere *Eryngium* (piante spinose simili a cardi) e la var. *ferulae* principalmente su *Ferula communis*. Entrambe crescono nell'autunno inoltrato o nei mesi invernali e sono più comuni nelle zone mediterranee.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Pleurotus eryngii è un fungo ormai coltivato da molto tempo su parecchi substrati preparati artificialmente. Ciò dimostra che il micelio non si sviluppa esclusivamente sulle ombrellifere in decomposizione, anche se in natura esse sono l'unico substrato di crescita. Nelle regioni mediterranee i cardarelli sono molto ricercati dai raccoglitori, che conoscono esattamente le piante alle quali sono legati. Gli esemplari spontanei, che sono mediamente più piccoli e meno cespitosi di quelli coltivati, difficilmente raggiungono i mercati.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

I cardarelli sono funghi saporiti, molto adatti alla cottura alla brace oppure al forno, tuttavia si prestano a numerosi altri utilizzi, a seconda delle tradizioni locali.

NOTE:

Il *Pleurotus eryngii* var. *ferulae* LANZI, da alcuni Autori considerato specie a sé stante, è di dimensioni mediamente maggiori e, di solito, presenta sul cappello tonalità più scure. In campo commerciale è da considerare semplicemente come "*Pleurotus eryngii*".

Altre due specie simili a *Pleurotus eryngii* sono *P. nebrodensis* (INZ.)QUÉL. e *P. opuntiae* (DUR. & LEV.)SACC., entrambe commestibili di qualità, la prima anche coltivata.

P. nebrodensis, tipico per il colore bianco in tutte le parti e le grandi dimensioni, cresce in ambiente montano (Alpi, Appennino meridionale) sulle seguenti ombrellifere: *Laserpitium latifolium*, *Elaeoselinum asclepium*, *Opopanax chironium*, *Cachrys ferulacea*. Si riconosce da *P. eryngii* anche per il forte odore di farina al taglio e la crescita primaverile (compare in aprile-maggio). Il cappello presenta spesso screpolature piuttosto evidenti. La commercializzazione di *P. nebrodensis* come "*Pleurotus eryngii*", essendo i due funghi ben distinguibili, non si può considerare accettabile. Si auspica che le Regioni inseriscano questa specie, in parecchie zone molto conosciuta e apprezzata, negli elenchi locali.

P. opuntiae invece, fungo tipicamente mediterraneo che cresce d'inverno sui resti marcescenti di fico d'India *Opuntia* spp., *Agave* spp. e altre piante succulente, è abbastanza riconoscibile rispetto a *P. eryngii*. Ha dimensioni medio - piccole, gambo tipicamente laterale, in genere molto corto, e cappello di colore chiaro. Non è da considerare commercializzabile, a meno che non venga inserito negli elenchi regionali.



Pleurotus eryngii var. *ferulae* cresciuto su *Ferula* nella Sardegna centrale (Supramonte di Orgosolo). Foto S. Presi.