

PLEUROTUS OSTREATUS



Pleurotus ostreatus sul tronco marcescente di un pioppo nero.

NOME SCIENTIFICO: *Pleurotus ostreatus*
(JACO:FR.)KUMM.

NOMI ITALIANI: pleuroto, gelone, orecchio-
ne.

DESCRIZIONE:

La forma di questo fungo è tipica e ricorda la conchiglia di un bivalve. Il gambo è laterale, spesso molto corto o mancante, con il cappello che quindi appare attaccato direttamente al legno. Colore da grigiastro a bruno-scuro fino a quasi nero.

CONFONDIBILITÀ:

Nessuna specie tossica somigliante.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Pleurotus ostreatus, noto come “gelone” per la sua crescita prevalentemente invernale, si può trovare attaccato al legno di numerose latifoglie, sovente in cespi di parecchi esemplari disposti uno sopra l'altro. Può essere sia parassita, anche causa di carie e marciumi, sia saprotrofo, quindi semplicemente decompositore di legno già morto. È una specie abbastanza comune in tutta Italia.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Il pleuroto è presente sui mercati soprattutto come fungo di coltivazione. Chi lo raccoglie spontaneo e lo commercializza, dovrà fare molta attenzione, dato che la produzione è soprattutto

invernale, agli esemplari più grandi e maturi.

Talvolta, infatti, possono sembrare “freschi” soltanto perchè “molto freddi”, mentre in realtà sono già troppo vecchi. In questi casi possono provocare disturbi gastro - intestinali. I tempi di conservazione in vendita per gli esemplari freschi sono molto buoni: anche parecchi giorni.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Per gli esemplari maturi è necessaria una prolungata cottura, dato che la carne è molto consistente e fibrosa. Il pleuroto è adatto a svariati utilizzi: può essere trifolato, ma anche prebollito, poi asciugato, impanato e fritto, oppure utilizzato come contorno per la carne.