

PLEUROTUS ERYNGII

Il *Pleurotus eryngii* è un fungo che cresce spontaneamente sulla Murgia barese , in particolare sui residui e sull'apparato radicale di alcune ombrellifere come la *Ferula communis* o il cardo.

In questi terreni poveri a prato misto , il fungo trova il suo habitat ideale.

Il fungo cardoncello presenta un cappello carnoso il cui diametro varia dai 4 agli 10 cm , di forma convessa e di colore variante dal biancasto al grigio ocra rossastro.

Il gambo è biancasto e misura da 1-3 a 0.8-1 cm , liscio centrale o eccentrico assottigliato alla base e caratterizzato da lamelle di color bianco-sporco mediamente fitte e che decorrono lungo il gambo stesso.

La carne appare biancasta con odore e sapore gradevoli.

Le spore appaiono ialine al microscopio, lisce e misurano dai 9-15 x 4-6 micron.

La sua commestibilità è ottima e si presta molto bene a qualsiasi tipo di cottura. Il cardoncello ha suscitato l'interesse gastronomico di chef internazionali: il suo sapore gradevole e delicato non condiziona il risultato di un piatto a scapito degli altri componenti e ha una consistenza che resta ottimale anche dopo la cottura.