

Pleurotus eryngii (DC.: Fr.) Quél.

Seta de cardo

Especie saprofita que crece sobre raíces muertas de cardo corredor, en praderas y terrenos incultos. La podemos encontrar desde finales de primavera hasta otoño; también se cultiva. Muy frecuente en general y en La Rioja, incluso abundante en algunas zonas, pero rara o muy rara en el Parque.

Villoslada de Cameros,
en las proximidades del
Río Mayor, sobre raíces
muertas de cardo corredor,
pradera, octubre de 2005.



Sombrero: de 3-10 cm de diámetro, convexo, aplanado o deprimido al final. Margen enrollado o incurvado al principio, luego extendido e irregularmente ondulado. Cutícula separable, seca, lisa o aterciopelada, recorrida por delicadas fibrillas radiales o finas escamitas. De color muy variable: crema, beige, grisáceo, ocráceo, marrón o pardusco.

Himeno: láminas decurrentes, desiguales o algo bifurcadas, poco apretadas y algo gruesas. De color blanco o cremoso. Esporada blanca.

Pie: típicamente excéntrico o lateral, de 2-7 x 0,5-2 cm, cilíndrico o atenuado y con la base apuntada desde el sustrato de crecimiento, lleno. Superficie lisa o recorrida por finas fibrillas longitudinales, de color blanco o blanquecino.

Carne: relativamente abundante, consistente, tierna y algo elástica, blanca. Olor débil y sabor agradable.

MICROSCOPIA: esporas de 10-15 x 4,5-6 μm , cilíndricas o ligeramente curvadas, lisas, no amiloides. Basidios alargados, tetraspóricos. Sin cistidios.

CONFUSIONES: relativamente fácil de distinguir, bien conocida y muy apreciada por los aficionados. *Pleurotus eryngii* var. *ferulae*, es de mayor tamaño y crece sobre *Ferula*. *Pleurotus eryngii* var. *nebrodensis*, presenta un colorido pálido y crece sobre *Laserpitium* en lugares fríos y altos. Prestaremos especial atención en no confundirla con diferentes especies tóxicas del género *Clitocybe*, como *Clitocybe graminicola*, *Clitocybe candicans*, *Clitocybe dealbata*, *Clitocybe cerussata* o *Clitocybe phyllophila*, todas de colorido blanquecino o pálido, menos carnosas, más frágiles y con el pie central generalmente.

VALOR CULINARIO: excelente comestible.