

Pleurotus ostreatus (Jacq.: Fr.) P. Kumm.

Anguilera

Fructifica en otoño o invierno sobre troncos de árboles caídos o erectos de diversas frondosas. Es una especie saprofita o parásita, que crece en grupos imbricados. Se cultiva para su comercialización. Fácil de identificar por su forma de ostra, pie excéntrico, láminas decurrentes y crecimiento imbricado. Abundante en general, en La Rioja y en el Parque.



Villoslada de Cameros, tocón de haya en las proximidades de El Achichuelo, julio de 2006.

Sombrero: de 3 a 15 cm, asimétrico y excéntrico, de convexo a plano convexo. Margen enrollado. Cutícula lisa, brillante, separable del sombrero, de color variable, desde beige a ocráceo pasando por marrón a pardo o negruzco.

Himenio: láminas muy decurrentes, con laminillas, estrechas, algo anastomosadas, de color blanco a crema. Esporada blanquecina.

Pie: muy corto o casi inexistente, lateral, blanquecino y veloso en la base.

Carne: blanca, tierna y algo elástica. Olor fúngico, agradable y sabor débil algo dulce.

MICROSCOPIA: esporas cilíndricas, de 7,5-11,5 × 3-4,5 μm, hialinas, lisas, no amiloides. Basidios alargados, claviformes, tetraspóricos. Sin cistidios.

CONFUSIONES: podría confundirse con *Pleurotus cornucopiae*, pero éste tiene el sombrero más claro y el pie más patente. También con *Pleurotus pulmonarius*, de dimensiones menores y con el sombrero blanquecino.

VALOR CULINARIO: buen comestible.