Il Cardoncello

written by Rivista di Agraria.org | 25 settembre 2007
di Carlo Agnello



Cardoncello – *Pleurotus eryngii* (De Cand.: Fr.) Quélet (foto Carlo Agnello)

Questo fungo dal sapore eccezionale, sicuramente tra i migliori eduli in assoluto, è da sempre conosciuto, ricercato, consumato.
Il fungo sarebbe anche molto comune qualora si preservassero gli areali di crescita. Infatti la rarefazione del fungo è in stretta correlazione con il diminuire dei campi infestati dalla calcatreppola o eringio campestre (Eryngium campestre L.) pianta con la quale il fungo cresce nella doppia veste di parassita e saprofita.
Questi campi noti in Puglia con i nomi di pezza, ristoccia corrispondono esattamente al classico pascolo degli ovini.
Molteplici sono le ragioni che stanno portando alla scomparsa di questi terreni che in passato circondavano le masserie e ne erano di esse pertinenza anche per centinaia di ettari.
La prima è sicuramente da attribuire alla forte riduzione degli allevamenti ovini con conseguente conversione a colture diverse dei campi. Altre ragioni sono dipese dalle espansioni delle città che hanno reso edificabili aree di masserie nelle immediate vicinanze dei centri abitati e, non da ultimo, la ristrutturazione recente di molte masserie anche lontane dai centri abitati che sono diventate alberghi, ristoranti, centri benessere, ecc.
Tutto ciò ha portato ad una inevitabile, seria compromissione degli habitat del fungo con conseguente sua rarefazione.



Cardoncello *Pleurotus eryngii* (De Cand.: Fr.) Quélet (foto Carlo Agnello)

Alcuni nomi volgari
Cardoncello, cardarello, fungo dell'eringio;
…e dialettali orgella (Lombardia), orecchietta, orecchia di lepre (Umbria), cardarella (Lazio), lardaro (Abruzzo), cardarell (Molise), fung te pezz, carduncieddu, carduncedhru (Puglia) fungia ti carduna, funci ti pani caudu (Sicilia), antunna, cardolinu e spina, cardolinu e pezza (Sardegna).

Descrizione
Cappello:
Mediamente 6-10 cm può raggiungere dimensioni notevoli: è capitato più volte di trovare esemplari isolati con cappello maggiore di trenta centimetri e peso intorno al chilogrammo.
Si presenta involuto nel giovane esemplare per poi appianarsi e spesso assumere forme lobate (da qui i nomignoli legati alle "orecchie"). Il colore è estremamente vario anche condizionato sensibilmente dall'umidità oltre che dal terreno di crescita: si va dai toni nero-grigiatri al grigio striato, al marrone deciso ed a tutte le sue sfumature, dall'avano chiaro, all'avano con tonalità aranciate, quasi sempre percorso da fibrille. Margine spesso costolato.
Lamelle:
Dapprima bianche, tendono ad assumere colorazione bianco sporco, molto decorrenti, poco spaziate, inframezzate da lamellule.
Gambo:
Normalmente eccentrico, spesso centrale ma anche decisamente laterale. Cilindrico, talvolta rigonfio quasi panciuto, attenuato alla base. Pieno, tenace, fibrilloso. Se si estrae con attenzione dal terreno si può notare residuo di eringio attaccato alla base.
Carne:
Bianca, di buona consistenza, elastica, sapore mite, odore lieve di farina.
Spore:
Ellittiche 10-13 x 4-6 micron, ialine, spesso guttulate.

Habitat

Solo apparentemente terricolo, in realtà il fungo è attaccato alle radici o ai residui secchi della pianta dell'eringio. Da ottobre fino a dicembre normalmente ma se il clima è sufficientemente umido e non particolarmente condizionato dai venti da nord, la crescita si protrae anche a gennaio, febbraio e marzo.



Habitat del Cardoncello (foto Carlo Agnello)

Carlo Agnello, collaboratore al progetto Acta Fungorum, è Presidente del Gruppo AMB di Mesagne ed esperto Micologo Salentino.
www.actafungorum.org



I Funghi dal Vero
Bruno Cetto
La vera Bibbia del micologo e dell'appassionato raccoglitore di funghi: illustrazioni di altissimo livello, dati precisi sui luoghi di crescita con riferimento all'ambiente e una descrizione chiara e comprensibile di ogni signola specie. Acquista online >>>