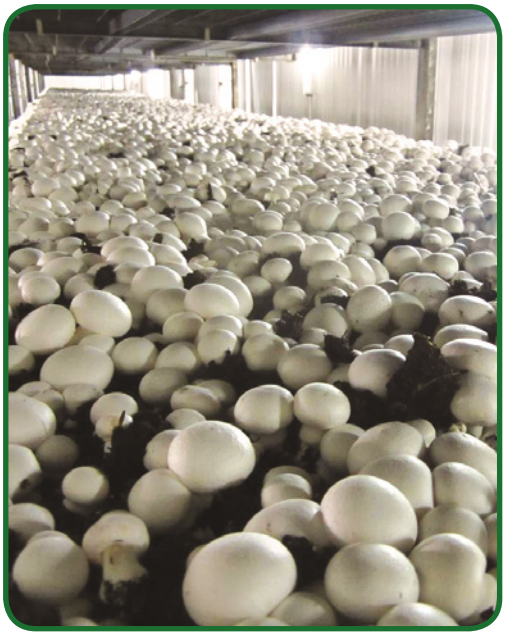
AGARICUS BISPORUS

LOS CHAMPIÑÓNES CULTIVADOS



El primer hongo que fue cultivado a escala industrial en Europa es el *Agaricus bisporus*. Desde la primera iniciativa importante de este cultivo se produjo en Francia (hace unos 200 años), cerca de París, el nombre comercial mas usado es "seta de París" o simplemente "champiñón".

En la cocina

Aunque desde frescos están clásicamente comer crudos o salteados, los champiñónes se prestan a una multitud de usos en la cocina.
Al cocinar pueden cambiar de color y se vuelven más o menos de amarillo a marrón, o incluso más oscuro en el caso de los ejemplares maduros con láminas negras.

El producto deshidratado

Aunque tiene un mercado grande y también congelado, conservado o preparado (en aceite, a la parrilla, salteado, etc ...), vale la pena prestar más atención al producto seco de origen europeo.
La deshidratación hecia a temperaturas adecuadas, junto con el corte en secciones finas, permite obtener los hongos que mantienen su excelente aroma que típicamente recuerda almendras, y el uso que son perfectamente rehidratables.
La única variable cualitativa se da la etapa de maduración de la materia prima utilizada (la mejor calidad es con ejemplares immaduros y intermedios). Los champiñónes secos con estas características se prestan para utilizar en muchas recetas con cualquier tipo de cocina, ya sea solo o en múltiples especies mixtas o incluso en combinación con la trufa negra o la trufa de verano.

PLEUROTUS OSTREATUS

EL PLEUROTO CULTIVADO

Bosco Mar S.p.a
Via Ardeatina, 2479 - 00134 Roma
www.boscomar.it

Numerosas especies de *Pleurotus* en el mundo se cultivan para la alimentación. Uno de los más importantes es el *Pleurotus ostreatus*, que cuenta con una larga tradición de consumo en zonas donde también crece silvestre.
Estos son hongos que, para un consumo de alimentación segura, deben ser sometidos a una cocina completa y no se pueden utilizar crudos.

Foto izquierda: arriba, *Pleurotus ostreatus* en granja de hongos;
A continuación, la misma especie cultivada de forma silvestre en la madera.

Los productos conservados

El comercio de *Pleurotus* conservados (en aceite o salteados) está muy extendido, pero la mayor similitud con el producto fresco es sin duda una prerrogativa de los congelados.
El *Pleurotus* deshidratado mejor calidad es cortado delgado, o no demasiado grueso, ya que permite una mejor rehidratación.

El rey de las setas mixtas

La cocción ideal, cuando tienen sombreros llenos de Pleurotus frescos, está a la plancha, al horno o frita.
Los productos conservados en cambio son difíciles de usar de esta manera y se cocinan especialmente salteados o guisados.
El uso comercial más clásico y gastronómico para Pleurotus congelado y seco, es el componente (a menudo principal) mezclado más especies de hongos, sobre todo por su excelente consistencia y carnosidad.

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi